



**Processo 23080.088675/2019-43**

**Dados da Autuação**

---

**Autuado em:** 18/12/2019 às 10:16

**Setor origem:** SECARTE/UFSC - Secretaria de Cultura e Arte

**Setor responsável:** DCEVEN/SECARTE - Departamento de Cultura e Eventos

**Interessado:** Rosemar da Silva

**Assunto:** Solicitação

**Detalhamento:** Concessão de Uso no Centro de Cultura e Eventos - área de 103,03 m2 para serviços de Restaurante



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SECRETARIA DE CULTURA E ARTE**  
**Departamento de Cultura e Eventos**  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE  
CEP: 88040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-2376  
E-MAIL: secarte@contato.ufsc.br

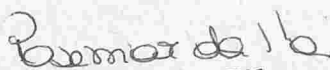
Ofício nº 060/2019/DCEVEN/SeCArte

Florianópolis, 12 de dezembro de 2019.

À Secretária de Cultura e Arte  
Profa. Dra. Maria de Lourdes Alves Borges

**Assunto:** Concessão de uso no Centro de Cultura e Eventos da UFSC

1. Vimos, por meio deste, solicitar a abertura de processo licitatório, tendo como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de espaço público localizado na praça de alimentação no térreo do Centro de Cultura e Eventos, na região central do campus da UFSC, com área de 103,03 m<sup>2</sup>, com vistas à prestação de serviços de restaurante, em conformidade às especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos.
2. O Centro de Cultura e Eventos se constitui em uma unidade universitária que mantém uma relação constante com todos os segmentos da Instituição e com a comunidade externa e procura responder à demanda apresentada com serviços de qualidade.
3. Visando ao bem estar da comunidade acadêmica, os reflexos positivos para a produtividade da instituição tanto no âmbito da produção acadêmica quanto na vertente dos serviços acadêmicos, justifica-se esta licitação mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.
4. Certos de estarmos contribuindo para o bem-estar de nossa comunidade universitária e o bom andamento de nossas atividades, subscrevemos cordialmente.
5. Respeitosamente,

  
**Rosemar da Silva**  
Diretora do Departamento de  
Cultura e Eventos - DCEven/SeCArte/UFSC  
Portaria 1011/2016/GR

## ANEXO I



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: **dpc.proad.ufsc.br** - E-mail: **dpc.proad@contato.ufsc.br**



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de R\$ (\*\*\*\*\*) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ (), de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$	R\$
<b>Total geral</b>					<b>R\$</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços \*\*\*\*\* e anexada no processo da licitação.

### 2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

### **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescentados seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

### **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da direção do DCEven.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

### **5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS**

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora;

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação;

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência;

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado a concessão desta licitação;

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência;

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

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

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual;

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo;

6.6. Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE;

6.7. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.7.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva;

6.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão;

6.9. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.10. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados;

6.11. Exercer as atividades objeto desta concessão durante todo o período em que o prédio estiver aberto para a realização de suas atividades;

6.11.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.12. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão;

6.13. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis;

6.14. Fixar em local bem visível à tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente;

6.15. Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada acima, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos;

6.16. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.17. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE;

6.18. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE;

6.19. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original;

6.20. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato;

6.21. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato;

6.22. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento;

6.23. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;

6.24. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE;

6.25. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas;

6.26. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;

6.27. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;

6.28. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;

6.28.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.29. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

6.30. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.31. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da SeCArte, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.32. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.32.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.32.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato;

6.32.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.32.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE;

6.32.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.33. A concessionária mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital de tomada de preço e seus anexos;

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores;

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso;

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados;

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços;

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades;

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC;

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo da Diretora do Departamento de Cultura e Eventos da SeCArte;

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.



8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93;

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato;

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções;

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas;

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93;

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais;

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## 9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. A Contratada deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.1.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 36,14**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.1.2 O valor de referência foi obtido por meio de pesquisas em\*\*\*\*\* , conforme documento anexado ao processo da presente licitação.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, e também utilizar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços;

9.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste edital, devidamente atualizada;

9.2.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente;

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.3.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.4. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.5. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.7. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.7.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.7.2. Providenciar diariamente:

9.7.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.7.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.7.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.7.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.7.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.7.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.7.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.7.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.7.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.7.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.7.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.7.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.7.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque;
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.7.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras

coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.7.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.7.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE;

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

c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## **10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

10.1 Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;

10.3.3 Variedade do cardápio;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Nível geral de satisfação;

10.3.7 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1 Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

10.5.2 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;

10.6.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA;

10.6.3 de seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II;

10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA;

10.7.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II;

10.7.3 em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização;

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização;

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE;

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAE/PROPLAN.

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação;

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual;

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **12. PAGAMENTOS**

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e condomínio durante o mês de referência;

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC;

12.3. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato;

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas;

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula;

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

### **13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V.

### **14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura;

14.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

a) Os serviços foram prestados regularmente;



- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste termo;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

##### 14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

##### 14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;
- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

## **15. GARANTIA DO CONTRATO**

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

## **16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão n.º \*\*\*\*\* desta instituição, com seus Anexos.

## **17. Equipe de Apoio**

17.1. Membros Titulares:

\_\_\_\_\_  
Nome: Rosemar da Silva  
CPF: 417.498.479-49

\_\_\_\_\_  
Nome: Fernanda Cordeiro Stadler  
CPF: 006.211.839-03

17.2. Membros Suplentes:

\_\_\_\_\_  
Nome: Elizabeth Regina Carpes Alves  
CPF: 509.637.599-49

\_\_\_\_\_  
Nome: Thayse Fernandes Cherem  
CPF: 046.174.149-08

## **18. Anexos**

18.1. ANEXO II – Tabela de Multas

18.2. ANEXO III – Planta Baixa

18.3 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Visita Técnica

18.4 ANEXO V – Modelo de Declaração de Não Visita

18.5 ANEXO VI – Cardápio mínimo obrigatório

## ANEXO II

### TABELA DE MULTAS

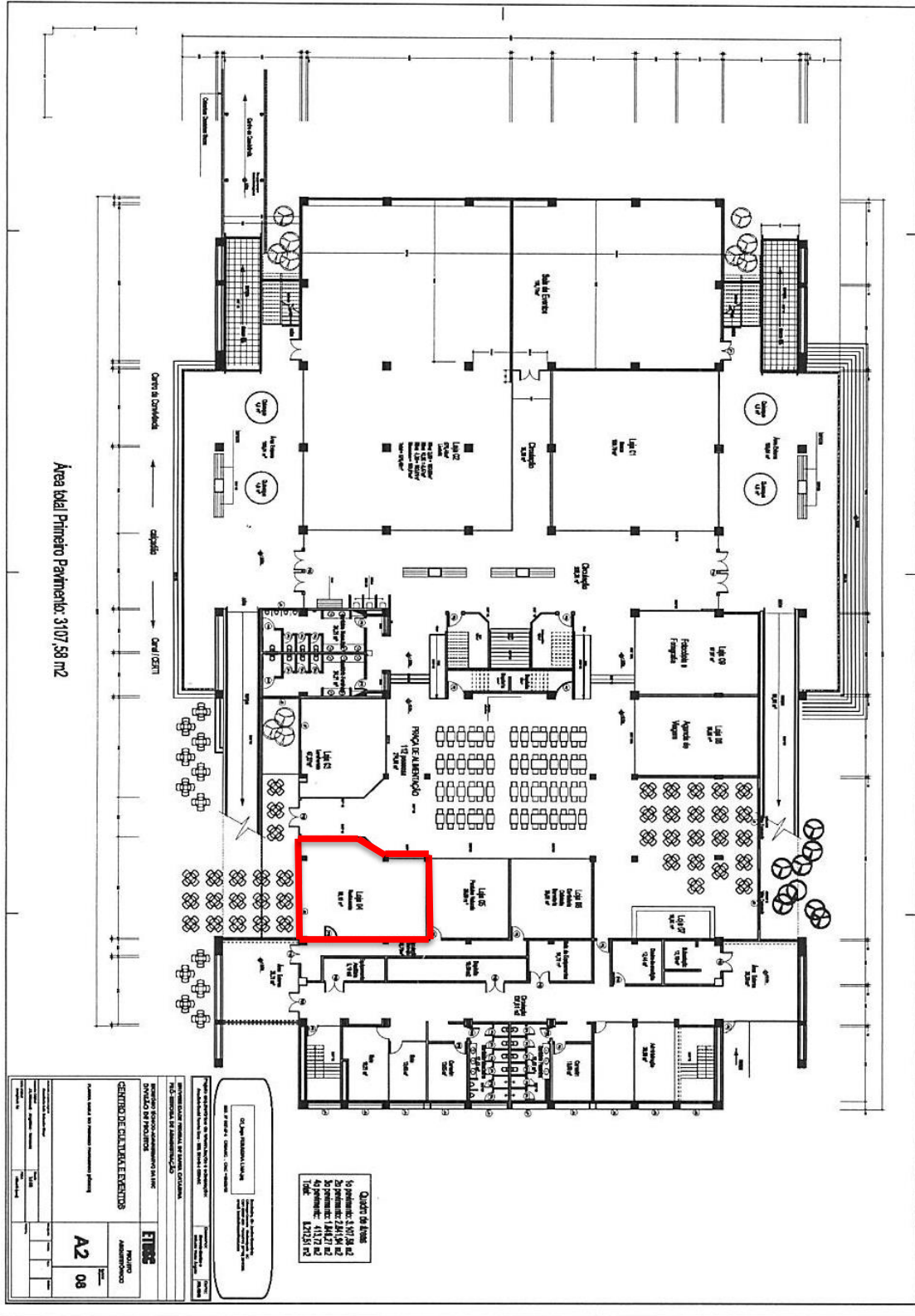
1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

## ANEXO III PLANTA BAIXA



## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

#### FACULTATIVA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG °:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

#### OBRIGATÓRIA SE NÃO REALIZAR A VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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



## ANEXO VI

O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser executado **diariamente** pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana.</b></li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>QUENTES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</li> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PRATO VEGETARIANO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>GUARNIÇÕES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>SOBREMESAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SECARTE/UFSC - Secretaria de Cultura e Arte  
**Responsável:** Carla Cerdote da Silva  
**Data encam.:** 18/12/2019 às 10:19

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Para Providências



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios  
**Responsável:** Ulisses Iraí Zilio  
**Data encam.:** 18/12/2019 às 12:54

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Para análise do TR visando à licitação do espaço para serviços de restaurante.



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

**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236  
E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



## **RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇO**

Seguem os procedimentos administrativos utilizados para a realização da pesquisa de preços referente à Concessão de área física de **103,03m<sup>2</sup>**, localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), situado no Campus Universitário Trindade da Universidade Federal de Santa Catarina, destinada à **exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, conforme **Processo n.º 23080.088675/2019-43**

### **1. Identificação:**

A pesquisa de preços foi realizada pelo Serviço de Instrução de Processos de Concessão de Espaço Público – SIPC, do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC, telefone (48) 3721-4259 / (48) 3721-4234, e-mails: [concessões.cct@contato.ufsc.br](mailto:concessões.cct@contato.ufsc.br) / [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br).

### **2. Período de realização da pesquisa:**

A pesquisa de preços, em websites de imobiliárias da região, foi realizada em 12/12/2019, conforme *print screen* da consulta constante no ANEXO II.

### **3. Metodologia utilizada na pesquisa e resultados:**

Conforme recomendações da ID 159996, adotou-se como metodologia: (i) a pesquisa de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em websites das imobiliárias da região; (ii) os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria (localizados no Centro de Cultura e eventos), bem como o espaço físico destinado à exploração de serviços de restaurante (localizado no CCA). Esclarece-se que não foi considerado o valor mensal referente ao último Contrato de Concessão do Restaurante do Centro de Cultura e Eventos, pois este foi rescindido.

(i) Quanto a pesquisa de salas comerciais, disponíveis para aluguel; a consulta foi realizada nos seguintes websites, **conforme ANEXO II:**

- Brognoli Imóveis (<https://www.brognoli.com.br/>): foram utilizados como critérios para a busca no website; “alugar”, “Florianópolis”, “Trindade”, “Sala”, cujo resultado retornou 19 registros. O imóvel de código 5836, 5835,5627 foram desconsiderados por não apresentarem a metragem. O imóvel 3287 foi desconsiderado por tratar-se de imóvel no mesmo prédio, com mesmo valor/m<sup>2</sup> que o imóvel 3283. Os imóveis 75202, 74534 foram desconsiderados por apresentarem metragem muito superior ao do objeto da licitação.

- Ibagy (<https://www.ibagy.com.br>): foram utilizados como critérios para a busca no website; “aluguel”, “Florianópolis”, “Trindade”, “Salas/conjuntos”, cujo resultado retornou 6 registros. Esclarece-se que para os cálculos dos valores/m<sup>2</sup> foram consideradas as áreas totais dos imóveis. O imóvel 109349, 109223 foram desconsiderados por não apresentarem a metragem. O imóvel 79565 foi desconsiderado por apresentar metragem muito superior ao do objeto da licitação. O imóvel 105035 foi desconsiderado por estar em promoção.

- Giacomelli (<https://www.giacomelli.com.br/>); foram utilizados como critérios para a busca: “aluguel”, “Salas”, “Trindade”, “até 40m<sup>2</sup>” cujo resultado retornou 14 registros. Os imóveis 6665,6667, 6668, 6682,6684, 7071, 6681 foram desconsiderados por tratar-se de imóveis no mesmo prédio, com mesmo valor/m<sup>2</sup> que outros registros contabilizados.

Fazendo-se a média do valor do metro quadrado dos cobrado nas salas disponíveis para aluguel no bairro Trindade, obteve-se o valor de **RS 32,40/m<sup>2</sup>**.

(ii) Quanto aos os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria (no Centro de Cultura e Eventos) e de restaurante, cujos contratos estão vigentes; a média dos valores resultou em **RS 80,37/m<sup>2</sup>**, conforme **ANEXO I**.

Por fim, calculou-se a média entre os valores obtidos na pesquisa de preços, em websites de imobiliárias da região e os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de reprografia, conforme descrito acima. A média dos valores resultou em **RS 56,39/m<sup>2</sup>**. Entende-se, s.m.j., que a adoção da média dos valores é a metodologia que melhor se adequa ao contexto da pesquisa e à necessidade da Administração.

#### **4. Conclusão:**


Multiplicando a média do valor do metro quadrado (RS 56,39/m<sup>2</sup>), obtido nesta pesquisa de preços, pelo valor da área objeto desta licitação (RS 103,03m<sup>2</sup>), tem-se que o valor de referência a ser utilizado para esta licitação é de **RS5.809,38** (cinco mil, oitocentos e nove reais e trinta e oito centavos).

#### **5. Anexos:**

ANEXO I – Tabela com os valores utilizados para os cálculos

ANEXO II - *Print Screen* das páginas das imobiliárias consultadas

Florianópolis, 18 de dezembro de 2019.

  
Joice Helena Mantovani  
Siape 3040895  
CCT/DPC/PROAD

## ANEXO I

Tabela com os valores utilizados para os cálculos

### PESQUISA DE PREÇOS DE IMÓVEIS COMERCIAIS PRÓXIMOS À UFSC E DE CONTRATOS DE CONCESSÃO DE USO, PARA SERVIÇO DE RESTAURANTE, LANCHONETE E CAFETERIA

<b>Imobiliária</b>	<b>Código</b>	<b>Bairro</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor/m<sup>2</sup></b>
Brognoli	32414	Trindade	33,77	R\$ 1.100,00	R\$ 32,57
Brognoli	10134	Trindade	25,00	R\$ 1.900,00	R\$ 76,00
Brognoli	3284	Trindade	30,00	R\$ 500,00	R\$ 16,67
Brognoli	3283	Trindade	40,00	R\$700,00	R\$ 17,50
Brognoli	3286	Trindade	35,00	R\$ 700,00	R\$ 20,00
Brognoli	28023	Trindade	36,00	R\$ 800,00	R\$ 22,22
Brognoli	31922	Trindade	39,80	R\$ 1.350,00	R\$ 33,92
Brognoli	32698	Trindade	36,78	R\$ 800,00	R\$ 21,75
Brognoli	3280	Trindade	30,00	R\$ 700,00	R\$ 23,33
Brognoli	16081	Trindade	32,00	R\$ 550,00	R\$ 17,19
Brognoli	28387	Trindade	31,00	R\$ 750,00	R\$ 24,19
Brognoli	10360	Trindade	36,80	R\$ 750,00	R\$ 20,38
Brognoli	73328	Trindade	32,00	R\$ 800,00	R\$ 25,00
Ibagy	88899	Trindade	31,12	R\$ 1.500,00	R\$ 48,20
Ibagy	80783	Trindade	20,72	R\$ 450,00	R\$ 21,72
Giacomelli	6852	Trindade	23,32	R\$ 850,00	R\$ 36,45
Giacomelli	5488	Trindade	32,00	R\$ 1.400,00	R\$ 43,75
Giacomelli	7288	Trindade	34,00	R\$ 1.390,00	R\$ 40,88
Giacomelli	6663	Trindade	36,00	R\$ 1.500,00	R\$ 41,67
Giacomelli	6666	Trindade	36,28	R\$ 1.500,00	R\$ 41,35
Giacomelli	6664	Trindade	36,35	R\$ 1.500,00	R\$ 41,27
Giacomelli	6662	Trindade	37,64	R\$ 1.500,00	R\$ 39,85
Giacomelli	6671	Trindade	38,07	R\$ 1.500,00	R\$ 39,40
<b>Preço Médio praticado</b>					<b>R\$ 32,40</b>

<b>Restaurante/ Lanchonete</b>	<b>Contrato</b>	<b>Bairro</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor/m<sup>2</sup></b>
Restaurante CCA	081/2019	Trindade	409,18	R\$ 22.203,82	R\$54,26
Lanchonete CCEventos	119/2019	Trindade	47,19	R\$ 5.642,73	R\$119,57
Cafeteria CCEventos	031/2019	Trindade	37,00	R\$ 2.488,83	R\$67,27
<b>Preço Médio praticado</b>					<b>R\$ 80,37</b>

**Média Total R\$ 56,39**

**Pesquisa realizada em 12/12/2019**

**Restaurante CCEventos**

Área (m<sup>2</sup>): 103,03

Valor mensal: **5.809,382**

Imobiliária: Brognoli

Cod.32414

**SALA COMERCIAL COM 33,77 M²**  
**COD. 32414**  
**R\$1.100/mês**  
 IPTU Aprox. R\$52/mês  
 Condomínio Aprox. R\$224/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
 Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
 Insira o seu email

Telefone\*  
 Insira seu telefone aqui

Enviar

Cod.10134

**SALA COMERCIAL COM 25,00 M²**  
**COD. 10134**  
**R\$1.900/mês**  
 IPTU Aprox. R\$70/mês  
 Condomínio Consultar Valor

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
 Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
 Insira o seu email

Telefone\*  
 Insira seu telefone aqui

Cod.5836

**SALA COMERCIAL COM**  
**COD. 5836**  
**R\$650/mês**  
 IPTU Aprox. R\$50/mês  
 Condomínio Aprox. R\$100/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
 Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
 Insira o seu email

Telefone\*  
 Insira seu telefone aqui



## Cod.3284

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Imóveis | Imóveis | Sala comercial para Alugar em |



brognoli.com.br/movimovel/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-3284

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM 30,00 M<sup>2</sup> **COD. 3284** **R\$500/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 130/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 395/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*



Mapa Satellite

TRINDADE

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM **COD. 3283** **R\$700/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 140/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 362/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*



Mapa Satellite

TRINDADE

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM **COD. 5835** **R\$800/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 100/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 360/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

## Cod.3283

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Imóveis | Imóveis | Sala comercial para Alugar em |



brognoli.com.br/movimovel/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-3283

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM **COD. 3283** **R\$700/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 140/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 362/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*



Mapa Satellite

TRINDADE

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM **COD. 5835** **R\$800/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 100/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 360/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

## Cod.5835

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Imóveis | Imóveis | Sala comercial para Alugar em |



brognoli.com.br/movimovel/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-5835

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Imóveis > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver Imagem



SALA COMERCIAL COM **COD. 5835** **R\$800/mês**  
IPTU Agravo: R\$ 100/mês  
Condomínio Agravo: R\$ 360/mês

Para ser contatado, preencha seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

## Cod.3287


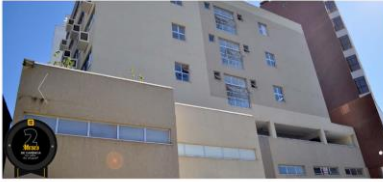
Universidade Federal de Santa Catarina | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para alugar em Trindade

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

Área do Cliente

Trindade > Alagoa > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 40,00 M<sup>2</sup> **COD. 3287** **R\$700/mês**  
IPTU Aprox: R\$141/mês  
Condomínio Aprox: R\$372/mês

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

LAURO LINHARES 128  
SADE, FLORIANÓPOLIS/SC

40,00 m<sup>2</sup>  
1 vaga

Últimos do imóvel Brognoli: 3287. Sala comercial de aproximadamente 40 m<sup>2</sup> de área privativa, sendo uma sala com divisória, banheiros, área comum, garagem, prédio com portaria, portão eletrônico e elevador. Sala comercial no bairro Trindade.

Digite aqui para pesquisar

## Cod.3286



Universidade Federal de Santa Catarina | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para alugar em Trindade

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

Área do Cliente

Trindade > Alagoa > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 35,00 M<sup>2</sup> **COD. 3286** **R\$700/mês**  
IPTU Aprox: R\$185/mês  
Condomínio Aprox: R\$363/mês

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

LAURO LINHARES 128  
SADE, FLORIANÓPOLIS/SC

35,00 m<sup>2</sup>  
1 vaga

Últimos do imóvel Brognoli: 3286. Sala com 35 m<sup>2</sup> de área privativa, banheiro, copas, piso porcelanato, estacionamento rotativo para clientes do prédio. Prédio com elevador, portão 24 horas. Sala em excelente localização no bairro Trindade, em via de grande fluxo de pedestres e veículos.

Digite aqui para pesquisar

## Cod.28023



Universidade Federal de Santa Catarina | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para alugar em Trindade

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

Área do Cliente

Trindade > Alagoa > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > SAETA LUZA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 36,00 M<sup>2</sup> **COD. 28023** **R\$800/mês**  
IPTU Aprox: R\$50/mês  
Condomínio aprox: R\$244/mês

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Mapa Satellite

TRINDADE

SAETA LUZA 100  
SADE, FLORIANÓPOLIS/SC

36,00 m<sup>2</sup>

Última sala localizada em região de grande crescimento comercial. Aproximadamente 36 m<sup>2</sup> de área privativa. 01 banheiro com acabamento restaurado, internet via fibra óptica e espaço para café. Edifício com arquitetura moderna, revestido em cerâmica e com sistema de controle de acesso, localização privilegiada no coração de Trindade próximo a empresas de diversos segmentos.

Carregando mapa...


Digite aqui para pesquisar

## Cod.31922

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Florianópolis

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 39,80 M<sup>2</sup> COD. 31922 R\$1.350/mês IPTU Anual: R\$360/mês Condomínio Anual: R\$277/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

SALA COMERCIAL COM 39,80 M<sup>2</sup> em SANTA LÚZIA, 10<sup>o</sup> COA, FLORIANÓPOLIS/SC

01 Banheiro 39,80 m<sup>2</sup> 1 Vaga

Sala comercial em região muito procurada na ilha. Aproximadamente 30 m<sup>2</sup> de área privativa, 01 banheiro, 01 vaga de garagem. Infraestrutura em fibra óptica e energia para split. Edifício com arquitetura moderna, revestido em cerâmica, com sistema de aquecimento e com sistema de controle de ar-condicionado instalado no prédio da Trindade próximo a empresas de

Mapa Satellite


1417 12/12/2019

## Cod.32698

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Florianópolis

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 1 DORMITÓRIO, 36,78 M<sup>2</sup> COD. 32698 R\$800/mês IPTU Anual: R\$350/mês Condomínio Anual: R\$238/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

SALA COMERCIAL COM 36,78 M<sup>2</sup> em SANTA LÚZIA, 10<sup>o</sup> COA, FLORIANÓPOLIS/SC

01 Dormitório 36,78 m<sup>2</sup> 1 Banheiro

Sala localizada em região de grande crescimento comercial. Aproximadamente 26m<sup>2</sup> de área privativa, 01 banheiro com acabamento estruturado, internet via fibra óptica e energia para split. Edifício com arquitetura moderna, revestido em cerâmica e com sistema de aquecimento de ar-condicionado instalado no prédio da Trindade próximo a empresas de diversos segmentos.

Mapa Satellite


1418 12/12/2019

## Cod.3280

Universidade Federal de Santa Catarina | Início | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Florianópolis

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Indique

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM COD. 3280 R\$700/mês IPTU Anual: R\$110/mês Condomínio Anual: R\$158/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

SALA COMERCIAL COM em LAURO LINHARES, 10<sup>o</sup> COA, FLORIANÓPOLIS/SC

01 Banheiro 1 Vaga

Sala com 30 m<sup>2</sup>, Banheiro, imóvel com divisória com vidro, Piso cerâmico, Pêcheto com elevador e portaria.

Mapa Satellite

1420 12/12/2019

## Cod. 16081

Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-16081/

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Índice

Área do Cliente

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | DESEMBARGADOR VITOR LIMA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

**SALA COMERCIAL COM 32,00 M<sup>2</sup>**

**COD. 16081**

**R\$550/mês**

IPTU Aprox.: R\$420/mês  
Condomínio Aprox.: R\$130/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

DESEMBARGADOR VITOR LIMA, 286 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC

32,00 m<sup>2</sup> | 1 Vaga

Sala com 24m<sup>2</sup> e 1 banheiro; ar condicionado split e estantes planejadas; 1 vaga de garagem privativa. Próximo em frente a UFSC com estacionamento.

Mapa | Satélite

14:03 10/12/2019

## Cod.28387

Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-28387/

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Índice

Área do Cliente

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | DESEMBARGADOR VITOR LIMA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

**SALA COMERCIAL COM 31,00 M<sup>2</sup>**

**COD. 28387**

**R\$750/mês**

IPTU Aprox.: R\$520/mês  
Condomínio Aprox.: R\$230/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

DESEMBARGADOR VITOR LIMA, 286 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC

31,00 m<sup>2</sup>

Edifício do imóvel Brognoli 28387. Sala com 23m<sup>2</sup> com piso laminado, persianas, ar condicionado e 1 banheiro. Condomínio com portaria e elevadores, localizado próximo à UFSC, em região com grande demanda por serviços diversos.

Mapa | Satélite

14:03 10/12/2019

## Cod.75202

Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-75202/

Brognoli Imóveis | Comprar | Seguros | Blog | Índice

Área do Cliente

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

**SALA COMERCIAL COM 250,00 M<sup>2</sup>**

**COD. 75202**

**R\$7.500/mês**

IPTU: Consultar Valor  
Condomínio Aprox.: R\$3.800/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

RUA LAURO LINHARES 2133 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC

250,00 m<sup>2</sup> | 1 Vaga

Sala para fins comerciais com 250m<sup>2</sup>, todo 3º andar. Sáb. e sol. recepção e copa. 8 vagas de estacionamento rotativo. Localiza no Shopping Trindade local de grande demanda de produtos e serviços.

Mapa | Satélite

14:03 10/12/2019

# Cod.74534

Unidade Federal de Santa C... | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T... | brognoli.com.br/imoveis/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-74534

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Trindade > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver fotos

SALA COMERCIAL COM 58,00 M<sup>2</sup> **COD. 74534** **R\$1.000/mês**  
IPTU Aprox. - R\$ 120/mês  
Condômino Aprox. - R\$415/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Sala para fins comerciais na Trindade. Com 50m<sup>2</sup> divididos em 2 salas com ar condicionado, recepção e banheiro. 1 vaga de estacionamento reservado. Localizada no Shopping Trindade local de grande fluxo de pessoas, alta demanda de serviços e comércio.

Mapa Satellite

14:03 12/12/2019

# Cod.10360

Unidade Federal de Santa C... | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T... | brognoli.com.br/imoveis/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-10360

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Trindade > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > DESEMBARGADOR VITOR LIMA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver fotos

SALA COMERCIAL COM 36,80 M<sup>2</sup> **COD. 10360** **R\$750/mês**  
IPTU Aprox. - R\$50/mês  
Condômino Aprox. - R\$322/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Edifício do imóvel Brognoli: 10360. Sala comercial de lateral com 28 m<sup>2</sup> de área privativa, vista para área verde, 02 pontos de acesso para caminhões especiais. Sala com piso cerâmico, banheiro diferenciado, possui impermeabilização e tubulação para chuveiro e ducha. Regulação de ar condicionado split. Condomínio bem localizado no coração da trindade.

Mapa Satellite

14:03 12/12/2019

# Cod.73328

Unidade Federal de Santa C... | Imóveis | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T... | brognoli.com.br/imoveis/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-73328

**BROGNOLI** Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Trindade > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > CÔNEGO BERNARDO

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Ver fotos

SALA COMERCIAL COM 32,00 M<sup>2</sup> **COD. 73328** **R\$800/mês**  
IPTU Aprox. - R\$95/mês  
Condômino Consultar Valor

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*

Cônego Bernardo, 101 FLORIANÓPOLIS

LOCALIZAÇÃO PRÓXIMA DA UFSC, SHOPPING TRINDADE, SHOPPING GUARTEM E COM FÁCIL ACESSO AO NORTE, LESTE, SUL E CENTRO DE FLORIANÓPOLIS. ÓTIMO IMÓVEL COMERCIAL, LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA AO LADO DA UFSC, PRÉDIO COMERCIAL COM INFRAESTRUTURA COMPLETA, 3 ELEVADORES, RECEPÇÃO COM ATENDIMENTO, ENTREGA COM SISTEMA DE CORTINA ELÉTRICA, SALA

Mapa Satellite

14:03 12/12/2019

## Cod.5627

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

BROGNOLI

Alugar Comprar Seguros Blog Indique

Ativar Imovel

Área do Cliente

Brognoli > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUA LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Contar

SALA COMERCIAL COM

**COD. 5627**

**R\$900/mês**

IPU Aprox: R\$110/mês  
Condômino Aprox: R\$410/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu e-mail

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

Mapa Satélite

Rua Lauro Linhares, 213  
Cidade: FLORIANÓPOLIS/SC

insira o seu e-mail aqui

Código do imóvel Brognoli: 5627. Sala comercial em ótima localização. Banheiro com laje, espera para ar condicionado. Localizada em edifício com ampla estrutura de serviços com praça de alimentação, bancos e lojas. Proibido com 03 elevadores em frente à UFSC.

0 Digite aqui para pesquisar

## Imobiliária: Ibagy

## Cod.88899

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

IBAGY

Visite este imóvel

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

1898 1930 1980

ADICIONAR VISITA

MEUS FAVORITOS

LISTA DE COMPARAÇÃO 4

**R\$ 1.500,00** Aluguel

Rua Lauro Linhares, 2555,  
Trindade, Florianópolis - SC

Código: 88899

IPU (aprox.): -

Cond. (aprox.): -

Cl: 50-BT

Dormitórios: -

Suítes: -

Banheiro Social: -

Vaga: 1

Área total: -

Área privativa: 31,12 m²

Visualizações: 2646

COMPARAR FAVORITAR

Atendimento via WhatsApp

SALAS/CONJUNTOS

O Shopping MaxFlora é o mais completo endereço de compras do bairro Trindade em Florianópolis. Integrado a um centro empresarial com 2 torres e 148 salas, é um típico shopping de bairro com lojas, serviços e praça de alimentação. Seu ambiente acolhedor recebe diariamente centenas de visitantes entre estudantes, pessoas que trabalham na região e moradores da vizinhança.

Segundo bairro mais populoso de Florianópolis, é na Trindade que se localiza o campus da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Possui o maior número de estabelecimentos, universidades e centros comerciais.

ALUGUEL DE UM JEITO FACIL?

0 Digite aqui para pesquisar

# Cod.109349

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

R\$ 1.300,00 Aluguel

Rua Lauro Linhares, 2055, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 109349

- IPTU (aprox.) R\$ 120,00
- Tx. Ico (aprox.) R\$ 47,80
- Cond (aprox.) R\$ 435,98
- Ct: 01
- Dormitórios: 00
- Suítes: 00
- Banheiro Social: 01
- Vaga: 01
- Área total: -
- Área privativa: -
- Visualizações: 4

# Cod.79565

**RESERVADO**

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

R\$ 800,00 Aluguel

Rua Lauro Linhares, 2123, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 79565

- IPTU (aprox.) R\$ 118,94
- Tx. Ico (aprox.) R\$ 112,35
- Cond (aprox.) R\$ 462,00
- Ct: 01
- Dormitórios: 00
- Suítes: 00
- Banheiro: 01
- Vaga: 01
- Área total: 64,92 m<sup>2</sup>
- Área privativa: 34,26 m<sup>2</sup>
- Visualizações: 1464

# Cod.80783

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

R\$ 450,00 Aluguel

Avenida Desembargador Vitor Lima, 260, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 80783

- IPTU (aprox.) R\$ 49,96
- Tx. Ico (aprox.) R\$ 46,64
- Cond (aprox.) R\$ 283,00
- Ct: 01
- Dormitórios: 00
- Suítes: 00
- Banheiro Social: 01
- Vaga: 01
- Área total: -
- Área privativa: 20,72 m<sup>2</sup>
- Visualizações: 415

## Cod.105035

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

19:00 19:30 19:00

**AGENDAR VISITA**

**ECONOMIZE R\$ 300,00 (até)**  
De: R\$ 700,00  
Por: R\$ 400,00

Rua Lauro Linhares, 2123,  
Trindade, Florianópolis - SC

Código: 105035  
IPTU (aprox.) R\$ 93,38  
Tx. Ico (aprox.) R\$ 46,61  
Cond. (aprox.) R\$ 352,60  
Ct.: 40-BT  
Dormitórios: -  
Suítes: -  
Cozinha: -  
Banheiro: -  
Área total: -  
Área privativa: -  
Visualizações: 51

**SALAS/CONJUNTOS**

Valor promocional de R\$ 400,00 é válido para os 3 primeiros meses, após os três primeiros meses o valor passa a ser de R\$ 700,00.

Alugamento via WhatsApp

## Cod.109223

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

19:00 19:30 19:00

**AGENDAR VISITA**

Rua Lauro Linhares, 2055,  
Trindade, Florianópolis - SC

Código: 109223  
IPTU (aprox.) R\$ 292,00  
Tx. Ico (aprox.) R\$ 140,90  
Cond. (aprox.) R\$ 410,00  
Ct.: -  
Dormitórios: -  
Suítes: -  
Banheiro Social: -  
Vagas: 1  
Área total: -  
Área privativa: -  
Visualizações: 51

**SALAS/CONJUNTOS**

SALA COM GARAGEM NO CORAÇÃO DA TRINDADE!

O Shopping Max&Flora é o mais completo endereço de compras do bairro Trindade em Florianópolis. Integrado a um centro empresarial com 2 torres e 148 salas, é um típico shopping de bairro com lojas, serviços e praça de alimentação. Seu ambiente acolhedor recebe diariamente centenas de visitantes entre estudantes, pessoas que trabalham na região e moradores da vizinhança.

Alugamento via WhatsApp

## Imobiliária: Giacomelli

## Cod.6852

**Giacomelli**

Comercial

Busque comerciais por bairro ou cidade

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6852

Fotos Fotos pelo dono Inside 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6852

**Sala comercial, 23,32m²**

Avenida Desembargador Vitor Lima, 260 | Sala 705 - Ed. Madison Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo a UFSC e ao Hotel Slaviano

232m² Salas Semimobiliado Banheira Vagas Elevador Portaria 24h

Aluguel Condomínio IPTU SPU Total aprox.  
R\$ 850,00 R\$ 282,04 R\$ 96,64 A verificar R\$ 1.230,68

**Oportunidade de aluguel.**  
Imóvel com desconto especial

Fale com um consultor

Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Chat



## Cod.5488

**Sala comercial, 32,14m²**  
Avenida Desembargador Vilas Lima, 260 | Sala 208 - Ed. Madison Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo a UFSC e ao Hotel Stavero

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.400,00	RS 388,66	RS 117,86	A verificar	RS 1.906,52

## Cod.7288

**Sala comercial, 34,97m²**  
Rua Lacerd Soares, 2055 | Sala 106 - Torre Flora - Ed. Max & Flora Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.390,00	RS 405,50	RS 164,80	A verificar	RS 1.963,30

## Cod.6663

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lacerd Soares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 702 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,41	RS 258,30	A verificar	RS 2.112,71

## Cod.6665

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6665

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6665

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 707 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,41	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.112,71

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome:  
E-mail:

Chat

## Cod.6666

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6666

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6666

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 708 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome:  
E-mail:

Chat

## Cod.6667

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6667

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6667

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 709 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome:  
E-mail:

Chat

## Cod.6668

Comercial

Busque comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6668

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Vista virtual 3D

COD: 6668

**Sala comercial, 36,28m<sup>2</sup>**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 710 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

36m <sup>2</sup>	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Portaria 24h
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6682

Comercial

Busque comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6682

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Vista virtual 3D

COD: 6682

**Sala comercial, 36,28m<sup>2</sup>**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 502 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

36m <sup>2</sup>	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Portaria 24h
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
R\$ 1.500,00	R\$ 354,41	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.112,71		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6684

Comercial

Busque comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6684

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Vista virtual 3D

COD: 6684

**Sala comercial, 36,35m<sup>2</sup>**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 706 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

36m <sup>2</sup>	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Portaria 24h
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,51	A verificar	R\$ 2.113,42		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6664

**Sala comercial, 36,35m<sup>2</sup>**  
Rua Lauer Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 706 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPJ	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,91	RS 258,51	A verificar	RS 2.113,42

**Fale com um consultor**  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

## Cod.7071

**Sala comercial, 36,35m<sup>2</sup>**  
Rua Lauer Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 311 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPJ	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,91	RS 258,51	A verificar	RS 2.113,42

**Fale com um consultor**  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

## Cod.6662

**Sala comercial, 37,64m<sup>2</sup>**  
Rua Lauer Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 701 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPJ	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 363,72	RS 262,54	A verificar	RS 2.126,26

**Sobre o imóvel**  
Sala comercial para alugar, com 37 m<sup>2</sup> em layout, piso porcelanato, uma vaga de garagem. Edifício comercial com duas torres corporativas para salas comerciais e toda a parte técnica do empreendimento para lojas, lojas, elevadores, cabeamento estruturado, energia para ar-condicionado split, piso porcelanato. Empreendimento com

**Fale com um consultor**  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp  
Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_  
Mensagem: \_\_\_\_\_

## Cod.6681

The screenshot shows a web browser displaying a real estate listing on the 'Giacomelli' website. The listing is for a commercial space (Sala comercial) with an area of 37,64m². The main image shows a modern building with a curved facade and a sign that says 'corporativos'. Below the image, there are navigation options like 'Fotos', 'Imã', 'Drone', '360', 'Panorâmica', 'Planta baixa', and 'Visita virtual 3D'. The listing details include the address: 'Rua Leão Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 501 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis'. A table of costs is provided: Aluguel (R\$ 1.500,00), Condomínio (R\$ 363,72), IPTU (R\$ 202,54), SPU (A verificar), and Total aprox. (R\$ 2.126,26). There is also a 'Fale com um consultor' section with contact preferences for email and WhatsApp, and a 'Chat' button.

**Sala comercial, 37,64m<sup>2</sup>**  
Rua Leão Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 501 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 363,72	R\$ 202,54	A verificar	R\$ 2.126,26

## Cod.6671

The screenshot shows a web browser displaying a real estate listing on the 'Giacomelli' website. The listing is for a commercial space (Sala comercial) with an area of 38,07m². The main image shows a modern building with a curved facade and a sign that says 'corporativos'. Below the image, there are navigation options like 'Fotos', 'Imã', 'Drone', '360', 'Panorâmica', 'Planta baixa', and 'Visita virtual 3D'. The listing details include the address: 'Rua Leão Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 714 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis'. A table of costs is provided: Aluguel (R\$ 1.500,00), Condomínio (R\$ 369,73), IPTU (R\$ 263,89), SPU (A verificar), and Total aprox. (R\$ 2.130,62). There is also a 'Fale com um consultor' section with contact preferences for email and WhatsApp, and a 'Chat' button.

**Sala comercial, 38,07m<sup>2</sup>**  
Rua Leão Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 714 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 369,73	R\$ 263,89	A verificar	R\$ 2.130,62

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

**Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)****Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)****Dados informados**

Data inicial	03/2017
Data final	11/2019
Valor nominal	R\$ 36,14 ( REAL )

**Dados calculados**

Índice de correção no período	1,09357840
Valor percentual correspondente	9,357840 %
Valor corrigido na data final	R\$ 39,52 ( REAL )

## ANEXO I



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



## TERMO DE REFERÊNCIA

**Processo 23080.088675/2019-43**

### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$5.809,38 (cinco mil, oitocentos e nove reais e trinta e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$69.712,56 (sessenta e nove mil, setecentos e doze reais e cinquenta e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 5.809,38	R\$ 69.712,56
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 69.712,56</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial

de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43

## 2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

- 2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.
- 2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.
- 2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.
- 2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## 3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;
- 3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;
- 3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## 4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);
- 4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;
  - 4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.
  - 4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.
- 4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.



## 5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

Rozze  
S

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.

6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.

6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

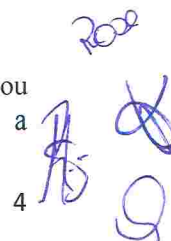
6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.

6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a

4



RODE

CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

- a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.
- b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.



8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## 9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

2000  
A  
S

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.



9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

9.8.18. Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gorduras provenientes da concessão e verificar rotineiramente o seu estado de



conservação. Havendo necessidade de fossa específica, a CONCESSIONÁRIA fica com responsabilidade pelas despesas e execução das obras necessárias.

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.

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

c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## 10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1 Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;

10.3.3 Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Nível geral de satisfação;

10.3.7 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1 Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3 De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3 Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a

constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## 12. PAGAMENTOS

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.



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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### **13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V.

### **14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

a) Os serviços foram prestados regularmente;

2020  
A.  
S.

- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

##### 14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

##### 14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;
- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

2029  
B  
9

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

## 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.


15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.


## 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

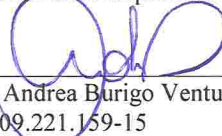
## 17. Equipe de Apoio


17.1. Membros Titulares:

  
Nome: Rosemar da Silva  
CPF: 417.498.479-49

  
Nome: Thayse Fernandes Cherem  
CPF: 046.174.149-08

17.2. Membros Suplentes:

  
Nome: Andrea Burigo Ventura  
CPF: 909.221.159-15

  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva  
CPF: 485.159.300-72

## 18. Anexos

- 18.1. ANEXO II – Tabela de Multas
- 18.2. ANEXO III – Planta Baixa
- 18.3. ANEXO IV – Modelo de Declaração de Visita Técnica
- 18.4. ANEXO V – Modelo de Declaração de Não Visita
- 18.5. ANEXO VI – Cardápio mínimo obrigatório

## ANEXO II

### TABELA DE MULTAS

1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo IV do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

A  
Rosa  
S





## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n° (**citar o número do edital**), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

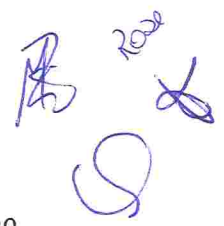
\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n°:

RG °:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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



## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

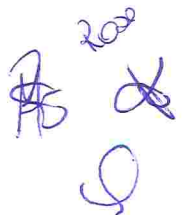
\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

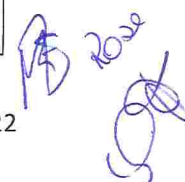
**Observação:** Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.



## ANEXO VI

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.                      OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente                      OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos</li> </ul>



	<p>separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**

**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802) , Prédio da Reitoria 2

Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

Telefones: **(48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236**

E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



**MINUTA**

**TERMO DE CONCESSÃO DE USO QUE  
CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA CATARINA E A EMPRESA**

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei n.º 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Jair Napoleão Filho, CPF n.º 342.374.379-49, doravante denominada CONCEDENTE e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, firmam o presente Termo de Concessão de Uso, de acordo com o Processo de Licitação n.º **23080.088675/2019-43**, com sujeição às normas emanadas das Lei n.º 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações posteriores, às disposições estabelecidas no **Edital de Pregão n.º \_\_\_\_\_** e nas complementações a ele integradas, aos termos da proposta vencedora e sob as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

**1.1.1.** O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

**1.1.2.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12		

1.2. Este Termo de Concessão de Uso vincula-se ao Edital de Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52 (trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos)**, nos primeiros 12 (doze) meses e, após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

2.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

2.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

2.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

2.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

2.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

2.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

2.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

2.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

2.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

- 2.8.** Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.
- 2.9.** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.
- 2.10.** Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.
- 2.10.1.** Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.
- 2.11.** Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.
- 2.12.** Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.
- 2.13.** Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.
- 2.14.** Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 2.15.** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 2.16.** Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.
- 2.17.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.
- 2.18.** Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 2.19.** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.
- 2.20.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.
- 2.21.** Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.



**2.22.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

**2.23.** Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

**2.24.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

**2.25.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

**2.26.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

**2.27.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

**2.27.1.** A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

**2.28.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

**2.29.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

**2.30.** Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

**2.31.** Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

**2.31.1.** Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

**2.31.2.** Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

**2.31.3.** Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

**2.31.4.** Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.31.5.** Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.32.** A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

**2.33.** Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

**2.33.1.** Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

**2.34.** Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

**2.34.1.** É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

**2.35.** Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

**2.36.** Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

**2.36.1.** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

**2.36.2.** Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

**2.36.3.** Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 3.1.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital de Pregão e seus anexos.
- 3.2.** Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- 3.3.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA neste Termo de Contrato.
- 3.4.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.
- 3.5.** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.
- 3.6.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.
- 3.7.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.
- 3.8.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.
- 3.9.** Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.
- 3.10.** Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

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

- 4.1** A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.
- 4.2** É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

**4.3** A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

**4.4** Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

**4.5** Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

**4.6** As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

**4.7** Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

**4.8** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

**4.9** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

**4.10** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

**4.11** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRAS E BENFEITORIAS**

**5.1.** As obras necessárias ao imóvel objeto deste contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

**5.2** Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

**5.3** Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas a expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

**5.4** A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

**5.4.1** Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

**5.4.2** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

**5.4.3** Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAE/SEOMA.

**5.5** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do presente Termo de Concessão de Uso será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**5.6** Ao início da vigência deste Termo de Concessão, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

**5.7** Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **CLÁUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS**

**6.1.** O valor da concessão do espaço físico objeto do presente contrato, para exploração e operação comercial de serviços de restaurante localizada no Centro de Cultura e Eventos é de **R\$ xx,00 (xxx reais) mensais**, e a estimativa total para 12 meses é de **R\$ xxx,00 (xxx reais)**, a ser pago em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao de referência, obrigatoriamente, mediante fatura emitida pela CONCEDENTE, contendo também os gastos realizados com a demanda de energia elétrica e água.

**6.2.** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência conforme leitura dos medidores instalados;

**6.2.1.** Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), o cálculo da demanda mensal de energia elétrica e água será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

**6.3.** O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do Termo de Concessão.

**6.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à PROAD até o último dia útil do mês correspondente.

**6.5.** O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

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

**6.7.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no item 6.1.

**6.8.A** não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

**6.9.** Depois de realizado o pagamento, a Concessionária deverá fornecer cópia de comprovante à PROAD sempre que solicitado.

**6.10.** Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

**7.1.** A CONCESSIONÁRIA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados ainda os seguintes requisitos:

**7.1.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONCEDENTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, **podendo optar** por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, no valor de **R\$ XXX,00 (XXX reais)**, correspondente a 5%(cinco por cento) do valor total do contrato;

**7.1.2.** A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à CONCEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA; e
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;

**7.1.3.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 16.1.2., observada a legislação que rege a matéria;

**7.1.4.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CONCEDENTE;

**7.1.5.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

**7.1.6.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

**7.1.7.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;

**7.1.8.** A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- b) 30 (trinta) dias após o término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

**7.1.9.** O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

**7.1.10.** A garantia prevista nesta cláusula somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da Instrução Normativa nº 4 SLTI/MPOG, de 19 de março de 2015.

**7.2.** A garantia que se refere esta cláusula terá seu valor reforçado a cada repactuação, devendo esse reforço acompanhar, na mesma medida, as majorações que forem feitas no valor do contrato.

## **CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**8.1.** Fica expressamente vedado à CONCESSIONÁRIA ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente.

**8.1.1.** O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Concessão de Uso, ficando neste caso a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades fixadas na Cláusula Nona – das Penalidades, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

## **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

**9.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão desta instituição, com seus Anexos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

**10.1.** A rescisão deste contrato poderá ser:

**10.1.1** Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**10.1.2** Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

**10.1.3** Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**10.2.** Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso pela CONCEDENTE:

**10.2.1.** A inexecução total ou parcial deste Contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

**10.2.2.** A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

**10.2.3.** A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

**10.2.4.** A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

**10.2.5.** O atraso por parte da CONCESSIONÁRIA em até três meses do pagamento da contraprestação mensal.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA**



**11.1.** O presente Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 meses, contados a partir da data de assinatura deste, cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial da União, podendo, por interesse da CONCEDENTE, ser prorrogado por igual período, até o limite de sessenta meses.

**11.1.1.** Havendo o interesse em prorrogar o período contratual, respeitado o limite acima, a CONCESSIONÁRIA deverá formalizar seu interesse com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.2.** Não havendo o interesse da CONCEDENTE em prorrogar o período contratual, esta comunicará sua decisão, devidamente justificada, à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.3.** O contrato não será prorrogado, independentemente de qualquer prazo, se for identificada alguma contraprestação em débito, algum documento desatualizado ou a inexecução de qualquer cláusula deste Termo de Concessão de Uso por parte da CONCESSIONÁRIA.

**11.2.** Findo o prazo deste Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA terá 48 (quarenta e oito) horas para desocupar o espaço físico e entregar as chaves na Direção do Departamento de Cultura e Eventos da SeCArte. Durante o período vencido, a CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento da contraprestação até data da efetiva desocupação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO**

**12.1.** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina) - Justiça Federal.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Florianópolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Jair Napoleão Filho, CPF n.º  
Pró-Reitor de Administração  
CPF n.º 342.374.379-49

\_\_\_\_\_  
Representante da Concessionária  
CPF n.º

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:

CPF:



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão  
**Responsável:** Guilherme Fortkamp da Silveira  
**Data encam.:** 20/12/2019 às 10:36

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Encaminha-se à Pró-Reitoria de Administração para ratificar as razões expostas na página 02 e aprovar o Termo de Referência (páginas 47-69) e Minuta do Termo de Contrato (páginas 70-81). Após, ao Departamento de Licitações para elaborar a Minuta do Edital e à Procuradoria Federal para análise jurídica. Considerando que o contrato atual foi rescindido em 09/12/2019, pretende-se efetuar a nova contratação imediatamente após a conclusão do novo certame licitatório.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Barbara Junckes  
**Data encam.:** 20/12/2019 às 11:19

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho

**Despacho**

---

**Despacho:** Ao Sr. Pró Reitor de Administração para providências conforme fl. 82.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho  
**Data encam.:** 20/12/2019 às 11:33

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ratifico as razões expostas na página 02 e aprovo o Termo de Referência (páginas 47-69) e a Minuta do Termo de Contrato (páginas 70-81).  
Ao Departamento de Licitações para os encaminhamentos referentes a abertura de certame licitatório.



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

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

Telefones: (48) 3721-4424/6336/4419

Website: [www.ufsc.br/licitacoes](http://www.ufsc.br/licitacoes) - E-mail: [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)



Florianópolis, 27 de Março de 2017.

**Memorando n.º 009/DPL/2017**

**Assunto:** Justificativa referente às adaptações no Edital de Pregão Eletrônico para fins de aplicabilidade a certames que visam disputas licitatórias de concessão onerosa de espaço físico nas dependências da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC.

O Diretor do Departamento de Licitações - DPL, no uso das atribuições legais que lhes são delegadas pela portaria normativa n.º 1/PROAD/2015, de 08 de abril de 2015, e

Considerando a racionalidade administrativa e o princípio constitucional da eficiência, e

Considerando as prerrogativas legais existentes, especialmente aquelas advindas da Lei n.º 8.666/93, Lei n.º 10.520/02, e, ainda, de modo a atender a recomendação proferida pela Procuradoria Federal junto a esta Instituição, conforme parecer jurídico n.º 00474/2016/JUR/PFUFSC/PGF/AGU, emitido em 05 de Agosto de 2016 (Processo 23080.034987/2016-94), resolve registrar algumas justificativas conforme segue:

**Temos a justificar:**

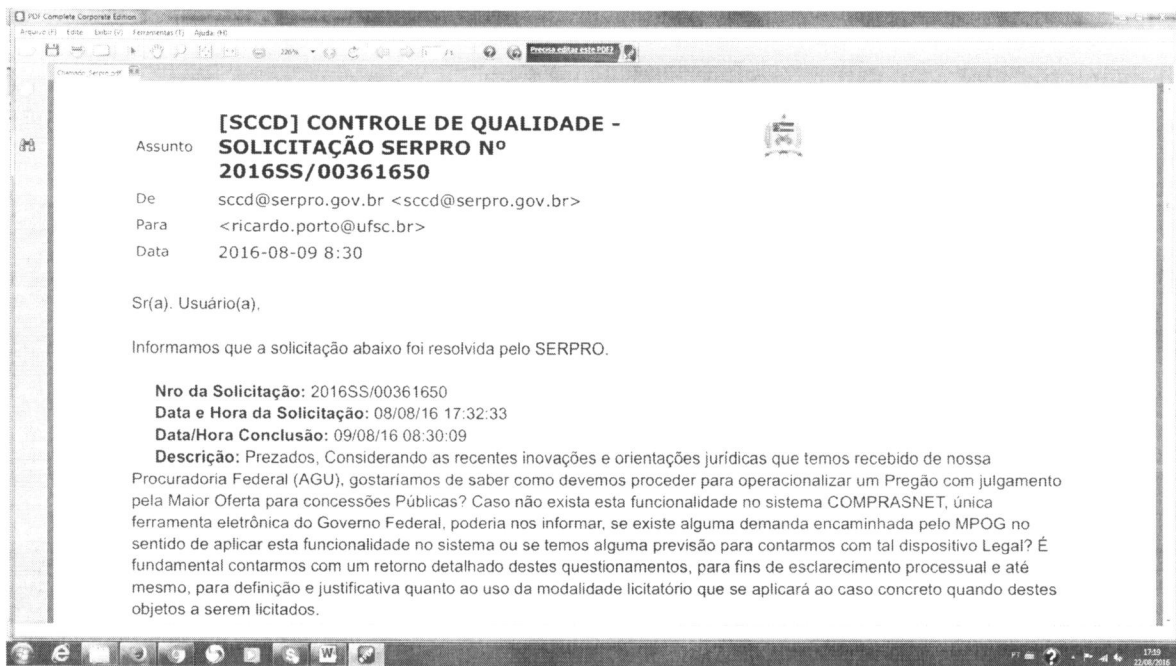
O Sistema do Governo Federal foi desenvolvido para fins de aquisições e contratações públicas, ou seja, certames que geram despesas aos cofres públicos, o que diverge de um certame que visa a concessão onerosa de espaço público a terceiros, já que desta relação entre público e privado irá resultar um ganho de receita, prerrogativa esta não prevista no sistema eletrônico.

Esta justificativa é amparada por meio de consultas consolidadas junto ao SERPRO e ao MPOG, que constam dos autos e seguem aqui colecionadas para uma melhor compreensão dos fatos a respeito da limitação funcional da ferramenta que dispomos para atuarmos nossos certames sob a modalidade do tipo pregão.

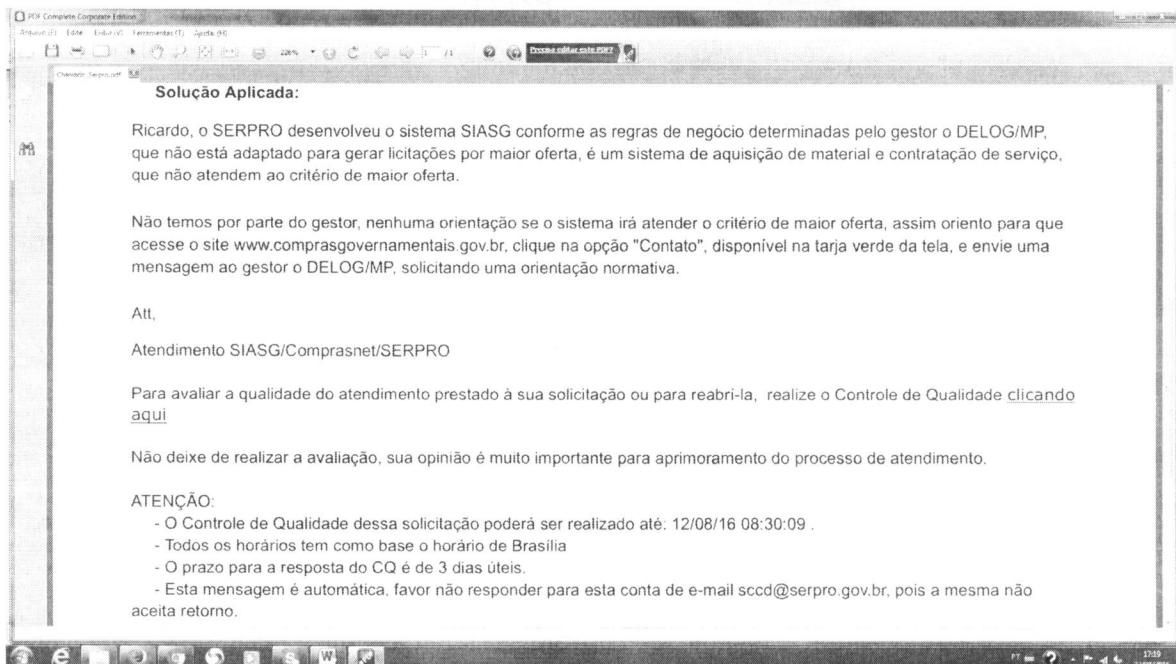
Dito isto, compreenda-se que esta condição irá se repetir sempre que o objeto em questão vier a refletir em uma disputa que resultar na aferição de receita à UFSC, já que o sistema não fora há época, desenvolvido para este fim, o que evidencia sua limitação.

Vejamos na sequência as consultas que proferimos junto às unidades SERPRO e MPOG quanto a possíveis entendimentos que pudessem nos posicionar quanto a avanços no tocante ao desenvolvimento desta plataforma para fins de atendermos de maneira mais objetiva e simplificada este fim aqui tratado, no caso, a realização de um certame para a concessão de espaço público de natureza administrativa.

Consulta junto ao SERPRO, conforme podemos visualizar abaixo:



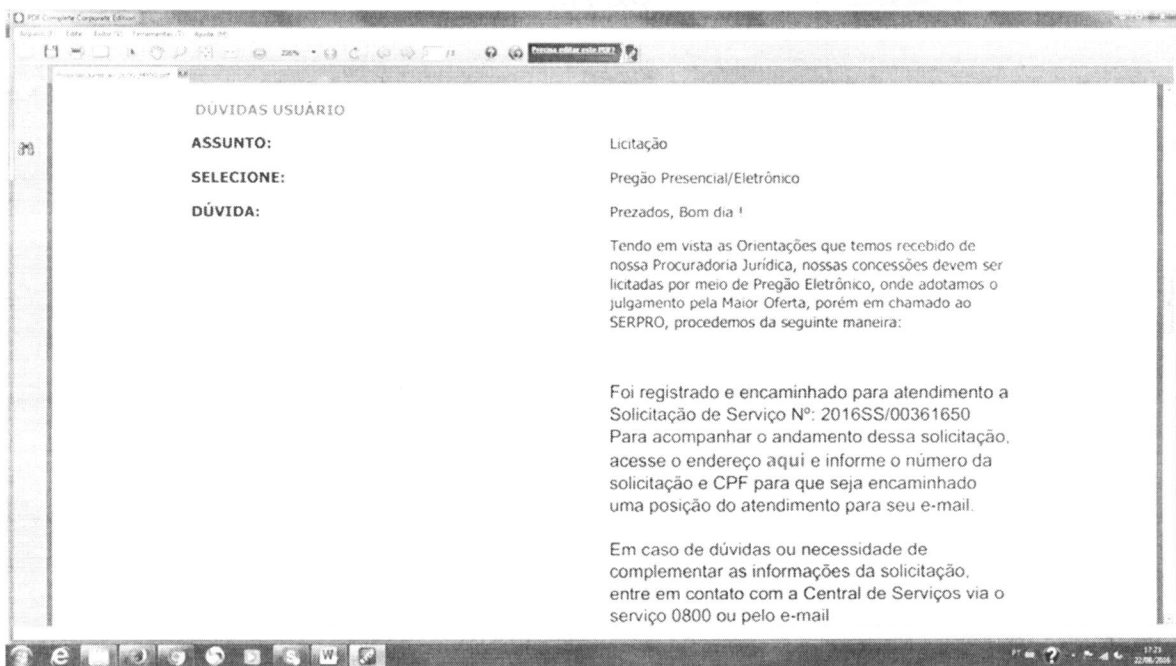
Resposta do SERPRO:

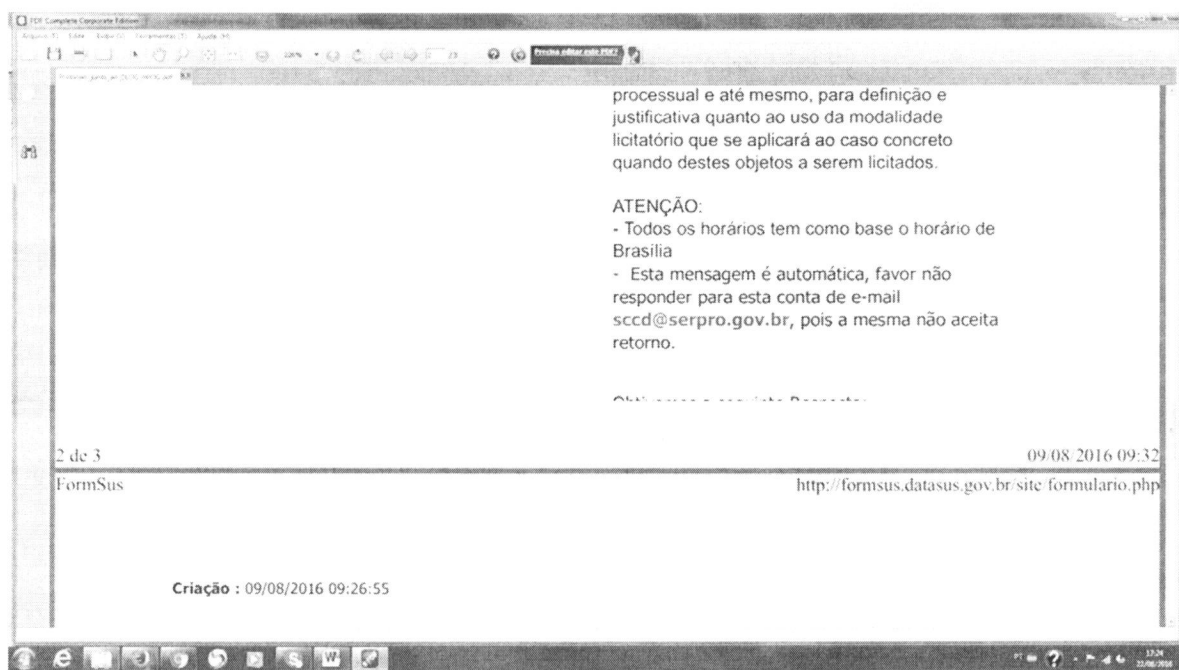
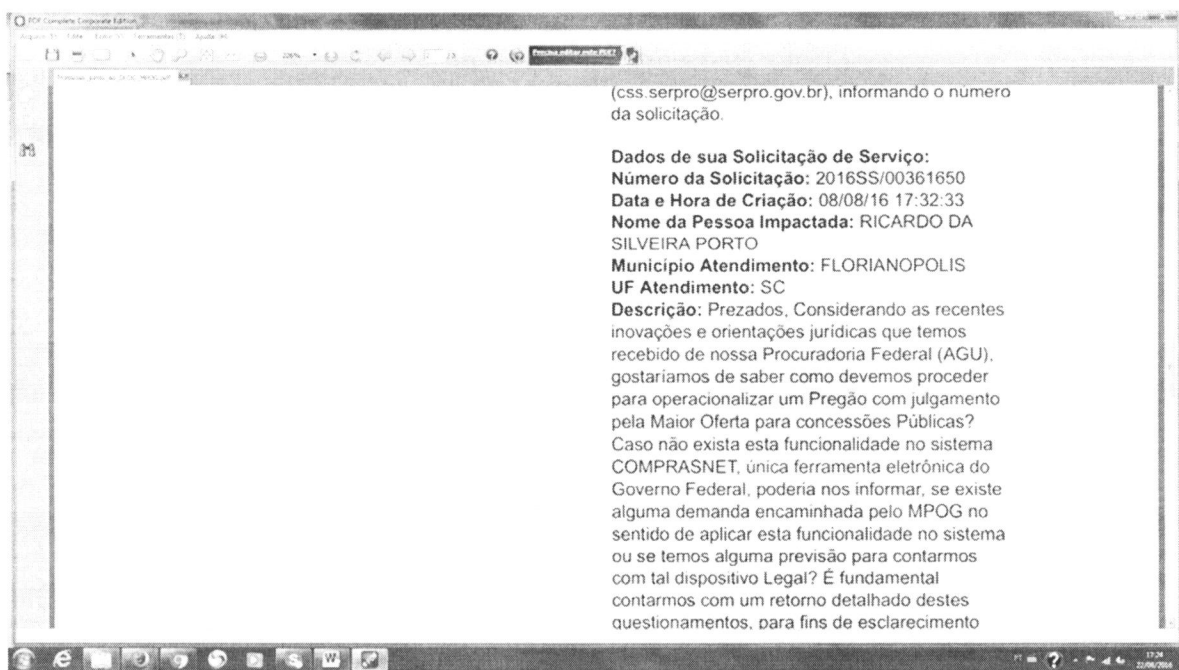


Seguindo as orientações do SERPRO, encaminhamos uma consulta ao MPOG, de modo a registrarmos esta limitação do sistema e inclusive, quiçá motivá-los a iniciar uma análise quanto a esta demanda, já que nos parece ser recorrente, especialmente se considerarmos que a temática inclusive, já se tornou uma orientação normativa junto a Controladoria Geral da União, conforme citado por meio do Parecer n° 00474/2016/JUR/PFUFSC/PGF/AGU, tomando por base a recente normativa advinda da Câmara Nacional de Uniformização da Consultoria Jurídica da União, prestigiando o contido na Orientação Normativa n° CNU/CGU n° 01, de 22 de junho de 2016.

Pactuamos com todo o prestígio em relação a estas iniciativas de padronizações, as quais, certamente refletem em qualificarmos nossos procedimentos administrativos, além de alcançarmos uma maior celeridade em nossos trâmites processuais, proporcionando assim, uma maior eficiência as ações da gestão.

E neste sentido, tomados de esperança e motivados de que em um dado momento esta ferramenta (o sistema COMPRASNET), efetivamente será adaptada para todos os fins necessários, encaminhamos o seguinte chamado junto ao MPOG:





Diante da realidade vivenciada e das efetivas demandas que incorremos nesta Instituição, e cientes de que não podemos esperar por soluções imprecisas, quanto a prazos ou possibilidades de efetivamente serem solucionados, compreendemos que mesmo diante da limitação funcional do sistema, poderíamos trabalhar uma alternativa que pudesse adaptar a realidade da ferramenta, ao disposto na recomendação em tal parecer, o qual em seu teor nos expôs por meio de uma orientação normativa, que a modalidade a ser adotada para o processo em tela, obrigatoriamente reporta-se ao pregão, sendo preferencialmente sob a forma eletrônica.

Constituído o cenário, já havíamos nos deparado com o contexto de que as modalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993, não mais seriam recomendadas para a finalidade almejada pela UFSC, assim, teríamos que passar a atuar sob os regramentos da Lei do pregão, compreenda-se aqui a Lei n.º 10.520/2002.

Pois bem, frente a esta constatação, compreendemos que esta normativa apresentou uma louvável e importante inovação, especialmente pela celeridade que a modalidade do pregão pudera trazer as nossas disputas licitatórias, contrariamente a realidade vivenciada com as disputas por meio da Lei



Geral de Licitações, a qual se mostra morosa e onerosa a Administração, pelo tempo processual que gera até o findar de uma disputa licitatória.

Dito isto, a equipe do Departamento de Licitações sem medir esforços realizou uma série de estudos, de modo a buscar uma maneira de viabilizar a utilização do sistema COMPRASNET e assim, atender plenamente a recomendação apresentada pela citada orientação normativa, primeiramente no que tange ao emprego da modalidade pregão e conseqüentemente, dotando-se da forma eletrônica, e assim, o fizemos, adaptando um ato convocatório bastante detalhado, composto de fórmulas, orientações, diretrizes e esclarecimentos a todos os interessados, de modo à minizarmos ao máximo, eventuais dúvidas, as quais, mesmo restando após estes cuidados, ainda poderiam ser encaminhadas eletronicamente dentro dos prazos legais para que a comissão pudesse prontamente responde-las, nos mesmos moldes dos demais pregões.

Entendemos que é de fundamental importância, apontarmos que a recomendação emitida inicialmente pela Procuradoria Federal junto à UFSC era de que, tendo em vista a finalidade de concessão de uso, fosse "**adotada a modalidade de pregão eletrônico e não a concorrência como pretendida originalmente**".

Dessarte, com intuito de coadunar o edital dos certames de concessão onerosa de área física à recomendação ora mencionada, levando-se ainda em consideração as restrições e recursos do sistema eletrônico COMPRASNET, o DPL elaborou minuta de edital sob a modalidade "pregão eletrônico" e com o tipo de julgamento pelo "maior desconto", combinado à aplicação de fórmula para resultar em "maior oferta".

A adoção da forma eletrônica mostrou-se, de antemão, a mais adequada nesse contexto, haja vista que além de ter sido essa a forma de realização indicada pela Procuradoria Federal, a forma presencial em nada poderia acrescentar à viabilização da licitação desejada, pois ali se encontram as mesmas configurações da forma eletrônica, diferindo apenas no que concerne à forma de realização do certame. Em outras palavras, independentemente da forma de disputa, seja presencial ou eletrônica, a licitação necessariamente deverá ser registrada no sistema COMPRASNET. Todavia, em ambos os casos a Administração precisará adotar o critério de "maior desconto" e aplicá-lo a determinada fórmula para que resulte em "maior oferta", precisamente na maior taxa anual de concessão de uso.

Neste sentido, fica evidenciado que eventual interesses por parte das licitantes em judicializar quaisquer peças no âmbito judiciário, quanto à modalidade que passamos a adotar, se sustentará em igualdade a forma de realização, seja ela eletrônica ou presencial, já que o cerne da questão reporta-se a modalidade em si definida e não, sua forma de realização.

É importante mencionar, que não existe a possibilidade de realizarmos a disputa sob a forma presencial, pelo fato de inexistirem justificativas legais para tal opção, uma prerrogativa que se faz presente como exigência na norma legal, para quando da escolha das disputas em tal formato, ou seja, qual seria a justificativa para adotarmos o pregão presencial, já que em ambos os casos temos seu registro no mesmo sistema (Comprasnet)?

Deste feito, entendemos que a solução cabível é efetivamente trabalharmos com os recursos que dispomos de modo, a atendermos o fim recomendado reiteradamente pelo Tribunal de Contas na União, conforme podemos citar:

A cessão das áreas comerciais de centrais públicas de abastecimento de gêneros alimentícios deve observar as normas atinentes à concessão remunerada de uso de bem público, utilizando-se na licitação, preferencialmente, **a modalidade pregão eletrônico**.

Submeteram-se a julgamento pedidos de reexame interpostos conjuntamente que impugnavam os itens 9.1.4.1 do Acórdão 2.050/2014 e 9.3 do Acórdão 289/2015, ambos do Plenário. O primeiro comando questionado determinara à Companhia de Armazéns Gerais do Entrepósito de São Paulo (Ceagesp) que, nas futuras licitações para cessão das áreas do entreposto da cidade de São Paulo, observasse "as normas atinentes à concessão remunerada de uso,

notadamente aquelas inscritas no Capítulo III do Título I do Decreto-lei 9.760/1946 e na Seção VI do Capítulo I da Lei 9.636/1998". O segundo recomendara à Ceagesp que, nas referidas licitações, utilizasse a modalidade pregão eletrônico, substituindo-a pela presencial enquanto não houvesse possibilidade técnica de uso daquela modalidade. Sustentaram os recorrentes, entre outras razões, que se deveria conceder maior liberdade ao poder concedente, dada a especificidade do setor e a possibilidade de alteração do cenário normativo-regulatório, motivo pelo qual as disposições que regem a concessão remunerada de uso não deveriam ser aplicadas às áreas dos entrepostos da Ceagesp, tampouco se poderia utilizar, necessariamente, a modalidade pregão. O relator, concordando com a análise da unidade técnica, observou que no voto condutor do Acórdão 2.050/2014 Plenário foram realizadas "detidas análises a respeito dos regramentos que se aplicariam à matéria: concessão, permissão ou outro", e que se utilizara como paradigma o Acórdão 1.398/2007 Plenário, por meio do qual o Tribunal havia determinado à Ceasa Minas, entidade com perfil sócio-econômico nitidamente similar ao da Ceagesp, a adaptação de todas as contratações à concessão de uso de bem público. Quanto à adoção da modalidade pregão, considerou o relator ser o instrumento que melhor se adéqua ao caso "haja vista a grande celeridade que o propicia às contratações públicas" o que não impediria a utilização pela companhia de outra modalidade licitatória, devidamente motivada e observados os princípios que regem a administração pública, dentre os quais a economicidade e a isonomia. Acolhendo as razões do relator, o Plenário negou provimento aos recursos, sem prejuízo de corrigir erro material de modo que, no citado item 9.1.4.1 do Acórdão 2.050/2014, constasse "Título II", em vez de "Título I". Acórdão 919/2016 Plenário, Pedido de Reexame, Relator Ministro Vital do Rêgo.

Pois na verdade, o cerne da questão encontra-se revestido unicamente na Lei nº 10.520/2002, onde temos:

Art. 4º A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:

[...]

X - para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade.

Diante deste recorte da Lei, é possível observarmos que a Lei que cria a modalidade do pregão, é cristalina ao abordar como critério de julgamento, unicamente o menor preço, ou seja, o que não atenderia de maneira alguma o caso da demanda que temos para os processos referente à alienação de espaços físicos.

Pois bem, aprofundado os estudos, conseguimos evidenciar alguns entendimentos a respeito da utilização da modalidade do pregão, porém, trazendo consigo o julgamento do tipo Maior Desconto, veja:

Assunto: PREGÃO ELETRÔNICO. DOU de 23.04.2010, S. 1, p. 151. Ementa: determinação à Superintendência Regional do Trabalho e Emprego no Amapá (STRE/AP) para que: a) nas licitações para aquisição de bens e serviços comuns, utilize a modalidade pregão, preferencialmente na forma eletrônica, em obediência ao que preceitua o § 1º do art. 4º do Decreto 5.450/2005, observando que o sistema de compras eletrônicas do Governo Federal, em sua forma atual, já permite a utilização da modalidade eletrônica para licitações do tipo "maior desconto"; b) inclua, em seus contratos administrativos, cláusula com a discriminação dos valores a serem pagos às contratadas, especificando custos estimados total e mensal e, ainda, quando for o caso, o percentual do desconto ofertado e a qual valor esse desconto deverá ser aplicado, consoante mandamento do inc. III do art. 55 da Lei

No site do Governo Federal, mais especificamente no portal COMPRASNET, temos a seguinte informação:

#### 4 - PREGÃO ELETRÔNICO POR MAIOR DESCONTO

##### 4.1 - Como proceder para realizar um Pregão por MAIOR DESCONTO?

É importante saber que não é o Pregão que é por MAIOR DESCONTO e sim o item, pois em um mesmo Pregão poderão existir itens cujo critério de julgamento seja MAIOR DESCONTO ou MENOR PREÇO.

A escolha do critério de julgamento será realizada na inclusão do aviso no SIASG / SIDEC / INCLUI/ALTERA AVISO, no procedimento de inserção de itens (código do material ou serviço). Nesse momento, deverá ser assinalado qual o critério de julgamento a ser adotado para o item (maior desconto / menor preço).

Os itens cujo critério de julgamento tenha sido o de MAIOR DESCONTO, na tela do pregoeiro, bem como na tela do Fornecedor serão identificados pelo símbolo de % (percentual) na cor vermelha. E serão disputados em percentual (%), ofertados a partir do valor de referência informado, tanto na proposta quanto nos lances. O sistema exibirá tanto o percentual de desconto ofertado como o valor estimado já deduzido esse desconto (campo Valor c/ Desconto).

O sistema classificará na ordem do maior para o menor desconto ofertado.

Os demais procedimentos, da SESSÃO PÚBLICA, mantêm-se inalterados, inclusive quanto à negociação durante a fase de aceitação das propostas.

Após a realização da homologação, o resultado será encaminhado automaticamente para o sistema de preços praticados - SISPP, o qual para os itens por maior desconto, registrará como resultado o maior percentual de desconto obtido e o valor estimado para o item. Essas informações subsidiarão o contrato e o empenho junto ao Fornecedor.

O edital deverá explicitar os novos procedimentos para que não paire dúvidas ao Fornecedor, inclusive quanto ao valor estimado, que nesse caso específico (maior desconto) será de conhecimento do Fornecedor.

É salutar destacarmos que até aqui toda a questão reveste-se unicamente sobre a modalidade licitatória, ou seja, o uso do pregão, indiferentemente de sua forma de empregabilidade, presencial ou eletrônica, onde para ambas as formatações, dispomos dos dois tipos de julgamentos, mantendo-se assim, o mesmo limitador inicial que relatamos, ou seja, não apenas o sistema COMPRASNET dispõe de sua limitação, mas a modalidade como um todo, já que esta, por sua vez não apresenta o julgamento pela MAIOR OFERTA, a qual seria empregada no caso das disputas para concessões de espaços.

A forma de realização do certame no que tange a legislação que normatiza a modalidade limita-se ao julgamento pelo Menor Preço ou pelo Maior Desconto, além disto, por se tratar de uma licitação desta natureza, sua publicação é realizada por meio do registro via sistema COMPRASNET, diferentemente do que ocorre com as modalidades da Lei nº 8.666/1993.

Assim, justifica-se que os editais do tipo pregão eletrônico para fins de concessão de espaço físico apresentam-se com o julgamento pela Maior Oferta, porém, seguindo as orientações constantes e detalhadas do ato convocatório, tal critério, será resultante de uma fórmula que fora elaborada com base nos recursos do sistema, ou seja, advêm da disputa pelo Maior Desconto.

Salientando que todas as informações constam devidamente detalhadas no edital, e também, serão inseridas na ata de realização do certame, assim como, trabalhamos exaustivamente com detalhamento de modelos de lances e outras informações, de modo, a elucidar ao máximo todos os interessados na disputa.

Não obstante, é pertinente registrar que o DPL não pode sucumbir ao risco de uma possível judicialização pelo fato de estar adotando a modalidade do pregão, sob forma eletrônica, considerando que estas são as orientações do Tribunal de Contas da União e da Câmara Nacional de Uniformização da Consultoria Jurídica da União, prestigiando o contido na Orientação Normativa nº CNU/CGU n ° 01, de 22 de junho de 2016.

E por fim, registramos que o Tribunal de Contas da União em outras oportunidades e envolvendo outras temáticas já recomendou a SLTI/MPOG que atuasse em determinadas frentes, de modo a disponibilizar ferramentas que pudessem atender as recomendações proferidas por tal entidade de controle, ou seja, entendemos que a UFSC não dispõe de autonomia ou competência para intervir junto a tal Secretaria no âmbito do Ministério do Planejamento, para que venha solicitar alterações na ferramenta denominada "Comprasnet", de modo, que o mesmo possa efetivamente atender tais orientações, respeitando assim, as práticas do próprio TCU, sendo este, aquele que recomenda e tem conhecimento de tal limitação que evidenciamos no corpo desta justificativa.

De todo o feito, compreendemos que a prática adotada converge para o atendimento de ambas as recomendações, de modo, que ficaremos no aguardo das devidas intervenções junto ao Ministério do Planejamento por parte das instâncias Governamentais, para que possamos vir a utilizar tal modalidade, sem qualquer adaptação, o que transcorre em nossa realidade atual, pelas razões expostas detalhadamente.

Não obstante, anexamos a esta justificativa os encaminhamentos direcionados ao Ministério do Planejamento (MPOG), o qual versa, no sentido de seguirmos as orientações proferidas recorrentemente pela Procuradoria Federal junto à UFSC, visando buscarmos as melhorias no sistema COMPRASNET, no que tange as disputas pela maior oferta.

Atenciosamente,

  
Ricardo da Silveira Porto  
Diretor do Departamento de Licitações



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR – 801 – TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

Ofício nº 68/PROAD/2017

---

Florianópolis, 24 de março de 2017.

Ao Senhor  
Leonardo Bosseli da Motta  
Diretor  
Departamento de Infraestrutura e Serviços de Tecnologia da Informação  
Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão  
Setor de Edifícios Públicos Norte, Bloco D, sala 129  
Quadra 516 – Asa Norte  
70770-524 – Brasília – DF

**Assunto: Proposição de melhorias no Sistema de Compras do Governo Federal – COMPRASNET**

Senhor Diretor,

Cumprimentando-o cordialmente e, na condição de Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sustentando pela busca de atuarmos sempre na perspectiva de inovarmos e consequentemente atendermos os anseios públicos de uma maneira mais célere e eficiente, bem como, primarmos pela segurança jurídica necessária quando da execução diária de nossas atribuições, utilizamo-nos deste presente documento, para encaminhar-lhe ao seu apreço algumas proposições no que tange a eventuais melhorias que vislumbramos em relação às funcionalidades do portal “Comprasnet”.

Nossas proposições possuem um condão de contribuir para com eventuais melhorias desta ferramenta, indispensável para o exercício das práticas licitatórias envolvidas no que tange as práticas do Administrador Público, versando este, em atender plenamente os preceitos da legalidade e demais diretrizes que norteiam e disciplinam sua ação, quando do exercício da atividade em prol do interesse público.

Nesta seara, nossas proposições serão expostas na sequência em dois contextos diferenciados, o primeiro deles, motivado inicialmente por uma orientação jurídica que recebemos de nossa Assessoria Jurídica vinculada a Advocacia-Geral da União, a qual, contempla as disputas licitatórias para fins de concessão de espaços físicos no que tange os patrimônios públicos, de modo a atender uma gama de serviços, de acordo com cada realidade concreta e as respectivas peculiaridades de cada Instituição e, a segunda proposição, norteia-se com foco em medidas inerentes a coibirmos práticas que almejam burlar normas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

licitatórias ou até mesmo, fraudar certames licitatórios, segundo alguns cenários vivenciados em nossa realidade diária.

Dito isto, passamos as nossas proposições:

1. Adaptação do sistema Comprasnet para fins de realizarmos pregões com o critério de julgamento denominado de “Maior Oferta”, o qual se aplica diretamente nos casos onde o foco é a concessão de espaços físicos no âmbito da Instituição, para fins da exploração dos mais variados serviços, tais como: Restaurantes, Lanchonetes, Serviços de Reprografia, Posto Farmacêutico, Cafeterias, Máquinas automatizadas de bebidas e outros mais.

É perceptível e, bastante claro, que o objetivo do sistema “Comprasnet” fora desenvolvido para fins de executarmos as licitações inerentes às aquisições e contratações de bens e serviços de natureza comum, como versa com clareza a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 5.450/2005.

Não obstante e, sustentados pelos efetivos resultados obtidos com tais disputas licitatórias e, também, pela característica da disputa eletrônica e celeridade processual, vislumbrou-se que tal ferramenta possui o condão de potencializar as ações da gestão no âmbito das demandas inerentes as concessões, ou seja, disputas que geram receitas a Instituição.

Entendemos que a adoção da ferramenta eletrônica representa um ganho indiscutível para a Instituição, além de ampliar o alcance de potenciais interessados na disputa de nossos pregões e, ainda, tem a premissa de dispor do tratamento isonômico entre os participantes, não existindo contato com os servidores da Instituição ou disputas licitatórias presenciais, o que muitas vezes representa dispêndio de recursos aos licitantes, pois necessitam se deslocar até o órgão para participar de tal disputa.

Estas menções transcritas acima refletem um cenário realístico no tocante a executante prática, cuja ampliação da transparência é de grande valia, tanto para os órgãos de controle, como para a sociedade de um modo geral, ou seja, é acompanhar as inovações empregando-as em benefício da Administração Pública.

Vislumbramos que o sistema não requer significativas mudanças, pois tais disputas, compreendem pequenas diferenças em relação a disputa dos pregões para aquisição e contratação de bens e serviços de natureza comum, de modo muito claro, abordamos a questão do tratamento diferenciado aplicável as empresas do tipo ME/EPP, que para concessão não se faz jus no que tange ao desempate das propostas, embora, seja aplicável para fins de habilitação.

O critério da Maior Oferta, muito se assemelha ao Maior Desconto, o que nos faz acreditar que inexistente um maior complicador para buscarmos tal avaliação e *quicá* aplicabilidade desta proposição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

Esta proposição que aqui apresentamos, tem âncora em aspectos de natureza jurídica e segue diretrizes recebidas da Advocacia-Geral da União e também, do Tribunal de Contas da União, conforme passamos a expor na sequência, para que possam melhor compreender nossa motivação e sua vinculação com as bases legais, no tocante aos aspectos de cunho legal e jurídico, vejamos:

Parecer jurídico nº 00474/2016/JUR/PFUFSC/PGF/AGU, emitido em 05 de Agosto de 2016 (Processo 23080.034987/2016-94);

Ementa: Universidade Federal de Santa Catarina. Campus Blumenau. Concessão de Uso. Área Física. Exploração e operação comercial de serviços de lanchonete *food truck*. Decisão administrativa que adotou a modalidade concorrência, tipo maior oferta. Impossibilidade. Orientação Normativa nº 1/2016 da CNU/CGU. Obrigatoriedade da modalidade pregão, preferencialmente eletrônico. Ato vinculado. Art. 4º, Decreto nº 5.450/2005. Pelo saneamento do feito. (Grifo e destaque nosso)

[...]

Sucedo que, recentemente, a Câmara Nacional de Uniformização da Consultoria Jurídica da União emitiu a seguinte orientação normativa, *in verbis*:  
ORIENTAÇÃO NORMATIVA CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016: Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas (grifado).

PARCETR n. 00583/2016/PFUFSC/PGF/AGU

[...]

Assim sendo, e embora seja de difícil compreensão a alegação segundo a qual as limitações próprias do sistema eletrônico afetariam o pregão presencial assim como afetam o pregão eletrônico (fls. 246), passo a análise das minutas do instrumento convocatório na forma como propostas.

Fica ressalvado, de qualquer forma, o entendimento pessoal de que a adoção dessa fórmula de conversão de critérios – do tipo maior desconto para o tipo maior oferta – é inusitada e atrai risco de judicialização do certame.

E ainda que a sua aplicação reste exitosa – o que é do desejo de todos – a administração deve adotar as Medidas necessárias junto ao setor/órgão competente, no sentido de derrubar a precitada limitação do sistema do Governo Federal, se ainda existente, a qual impede a adoção do critério maior oferta.

Sobre isso, aliás, vale reforçar: a interpretação que se deve fazer da regra do art. 4º, inciso X, da Lei nº 10.520/2002, reproduzida nos decretos que a regulamentam, é a interpretação teleológica, em que se busca a finalidade da norma.

Se a orientação da Consultoria Geral da União – CGU/AGU, bem assim dos órgãos de controle externo, é a utilização do pregão eletrônico para concessões de uso, celebrada, como cedeo, por meio de contrato de receita, nítido que entendem, eles também, que o pregão pode comportar outros critérios, para além do menor preço. (Grifo e destaque nosso)

Como se pode observar destes dois recortes consolidados dos pareceres jurídicos que recebemos nos fora vetado a continuidade de realizarmos concorrências pública para fins de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

concessão de espaço público, em tempo, que, recebemos a orientação de consolidar um encaminhamento junto aos órgãos competentes para fins de derrubar tais limitações do sistema, que previamente justificamos nos autos deste processo.

Diante do contexto e da realidade, não nos restou outra alternativa, se não adotarmos a recomendação contida em tais parecer e, frente à limitação do sistema “Comprasnet” optamos e adaptar nossas disputas sob o julgamento de Maior Desconto, de modo, a obtermos efetivamente a Maior Oferta, por meio de uma fórmula que adotamos em nosso edital e uma série de esclarecimentos que contemplamos em nossos atos convocatórios, de modo à efetivamente atendermos a recomendação jurídica, já que a mesma veda a continuidade sob as disputas na modalidade concorrência.

É de bom alvitre, destacar que desde este parecer, a UFSC já realizou 16 (dezesseis) certames no ano de 2016, 12 (doze) no presente exercício e já conta com 02 (dois) certames agendados para disputa também em 2017 e, podemos nos manifestar que a adoção do pregão eletrônico mesmo com tais adaptações, representou um ganho significativo para a Instituição, embora, sempre tenhamos a preocupação de incorrerem em algum entrave jurídico, segundo nos salientou o Procurador Federal em seu parecer, mencionando que esta tratativa de melhoria do sistema deveria ser realizada.

A adoção do pregão eletrônico trouxe celeridade processual, uma maior competitividade e certamente, uma maior transparência, evitando assim, o contato com os licitantes, uma prática que temos como praxe no Departamento de Licitações da UFSC, de modo a evitarmos quaisquer questões quanto a tratamentos diferenciados ou algo neste sentido, assim, temos a atestar que tal prática é válida e que sendo acatada esta proposição, entendemos que teremos muitos ganhos no âmbito de toda a Administração Pública.

Não obstante, destaca-se também, que ao implementarmos a prática em comento ao sistema “Comprasnet”, será possível realizar inclusive disputa sob a modalidade de Leilão, cujo julgamento dar-se-á também, pela Maior Oferta, o que representaria no contexto da UFSC, eliminarmos definitivamente todas as disputas presenciais, uma vez que, atualmente, apenas o Leilão é realizado de tal forma, por falta de uma ferramenta eletrônica.

É pertinente e oportuno destacar, que tal uniformidade contemplada pela Advocacia-Geral da União, segue os parâmetros já apontados pelo Tribunal de Contas da União, que passamos a elencar:

Acórdão – leading case – nº 2.844/2010 do plenário do Tribunal de Contas da União:

[...]

No caso concreto, a licitação na modalidade pregão, com critério de julgamento na maior oferta, não constitui utilização de critério de julgamento não previsto por lei, mas, sim, a utilização do critério legalmente estabelecido e plenamente adequado ao objeto do certame, com a utilização do instrumento legal mais especialmente pertinente para os objetivos da Administração. (...)  
É desnecessário repetir aqui, novamente, as inúmeras vantagens comparativas da modalidade pregão para a Administração Pública em termos de proporcionar maior eficiência, transparência e competitividade.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

Temos aqui transcrito uma menção do ano de 2010, proferido pelo órgão máximo de controle no âmbito federal, ou seja, não nos parece uma motivação um tanto quanto desconhecida.

Retomando o parecer jurídico n.º 00583/2016/PFUFSC/PGF/AGU, apresento importantes elementos que enaltecem estes elementos anteriores, vejamos:

Assim, sob a ótica da consecução do interesse público, os procedimentos licitatórios adotados pela Infraero para a concessão de uso de áreas aeroportuárias se mostram especialmente louváveis, porque concretizam os princípios da eficiência, isonomia, impessoalidade, moralidade, dentre outros. Nesse sentido, há inúmeros precedentes, na utilização do pregão para a concessão de áreas públicas, por parte de diversos órgãos da Administração, como os Tribunais Regionais Federais (Pregão 07/2008, TRF da 1ª Região), o Ministério Público Federal (Pregão 41/2007) e a Procuradoria da República no Distrito Federal (Pregão 01/2008).

**A adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório (destaque nosso).**

No mesmo sentido: Acórdão n.º 2050/2014 Plenário, TC 012.613/20134, relator Ministro Walton Alencar Rodrigues, 06/08/2014.

Ainda sobre o cabimento da modalidade pregão, submetida às regras da Lei n.º 10.520/2002, extrai-se do Parecer Plenário n.º 01/2016/CNU/Decor/CGU/AGU, oriundo da Câmara Nacional de Uniformização de Entendimentos Consultivos da Consultoria Geral da União CGU/AGU, datado de 22/06/2016:

*DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÃO. CESSÃO DE USO DE IMÓVEIS ADMINISTRADOS PELA UNIÃO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COMUNS DE APOIO. MODALIDADE LICITATÓRIA ADEQUADA. PREGÃO. FORMA ELETRÔNICA PREFERENCIAL.*

*1. A controvérsia, cuja solução contou com a manifestação de vinte e uma unidades consultivas, cinge-se à definição da modalidade licitatória a ser utilizada para fins de cessão de uso de imóveis administrados pela União, cujo desiderato é a prestação de serviços de apoio que sejam enquadráveis como comuns.*

*2. A prestação de serviços de apoio, de natureza comum, constitui o verdadeiro objeto contratual, ao passo que a cessão é apenas elemento, acessório e necessário, por intermédio do qual será alcançada a consecução do objetivo principal, que é a prestação de serviços que supram as necessidades dos servidores e administrados.*

*3. As cessões de uso de imóveis para prestação dos referidos serviços não se confundem com os corriqueiros contratos de prestação de serviços voltados para a própria Administração normalmente com mão de obra terceirizada, nos quais constam, eventualmente, a disponibilização de espaço para trabalhos e atividades da contratada. É que a cessão de uso, para o fim específico de prestação de serviços de apoio, detém traços peculiares e sui generis, conforme se extraem deste opinativo.*

*4. Não se vislumbram óbices intransponíveis que impeçam a definição, nos editais de licitações, de padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, com base em especificações usuais no segmento mercadológico, razão pela qual os serviços de apoio enquadram-se no conceito de serviços comuns, o que atrai a incidência do art. 1.º, da Lei n.º 10.520/02.*

*5. Para a consecução do objeto em exame, é obrigatória a utilização do pregão, com fulcro no art. 4.º do Decreto n.º 5.450/05, a qual não se submete a avaliações meramente discricionárias da Administração Pública ou a razões*



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

*de puro pragmatismo governamental, fundadas na conveniência ou mera oportunidade, sob pena de comprometer a eficácia dos princípios da impessoalidade e eficiência, impregnados de estatura constitucional e que filtram as demais disposições normativas.*

*6. Por conseguinte, não são cabíveis as demais modalidades licitatórias convencionais, previstas na Lei nº 8.666/93. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas, rigidamente sindicáveis pelos órgãos de controle competentes [...].*

Assim, acreditamos que inexistem barreiras de caráter jurídico para que o feito possa prosperar no tocante a adotarmos tal modalidade para fins de julgamento, sob a Maior Oferta, razão pela qual e, motivados pela orientação recebida de nossa Assessoria Jurídica vinculada a Advocacia Jurídica da União, remetemos esta proposição para análise no âmbito do MPOG para fins de consolidar, se este for entendimento, melhorias no sistema "Comprasnet".

2. A segunda proposição que passamos a registrar neste encaminhamento é, motivada a partir de sucessivas tentativas de fraudes em nossos pregões, fato que muito nos preocupa, por entendermos que inevitavelmente abalam o contexto da segurança jurídica destas disputas e ferem diversos princípios legais, entre eles o da isonomia e da manutenção do sigilo das propostas.

Temos incorrido em várias disputas licitatórias, onde as empresas efetivamente possuem vínculos entre elas, porém, o sistema não detecta, já que não consta no sistema penalidades contra as mesmas, assim, acabamos impossibilitados de vedar determinados cenários, entre eles, o conluio, já que inexistente veto para a participação de empresas de um mesmo grupo econômico disputar uma mesma licitação.

Nossos casos se reportam a empresas com vínculos do tipo pai e filho, marido e esposa, mãe e filho, onde estas empresas acabam disputando o mesmo item, contexto que evidencia um conluio, prática condenada e que acabamos não tendo elementos que possam vedar esta participação ou que possam nos materializar elementos para a desclassificação destas empresas, conseqüentemente, tal condução torna-se contrária às normas legais, fator de elevada preocupação para nossos servidores na condição de pregoeiros, que podem futuramente responder por omissão ou falha na condução dos trabalhos.

Por apontamentos de alguns licitantes, acabamos evidenciando alguns elementos que motivaram a desclassificação de algumas empresas com este grau de parentesco citado, porém, nos perguntamos: E quando nenhum concorrente denunciar ou até mesmo, desconhecerem?

Nesta senda, propomos a este órgão que proceda com uma avaliação de atuar em novas formas de "amarrar" este contexto de pesquisa dos vínculos entre empresas por meio de seus sócios, talvez, exigindo que no cadastro do SICAF seja obrigatório cadastrar a filiação dos membros constantes do quadro societário das empresas com seus respectivos dados tipo data de nascimento e CPF.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, Nº 222 – REITORIA 2 – 8º ANDAR - 801 - TRINDADE  
CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-4242  
E-MAIL: proad@contato.ufsc.br

Enfim, este aspecto tem sido recorrente e muito nos preocupa, uma vez que tal fragilidade pode comprometer muito de nossos pregões e, conseqüentemente pode resultar em penalidades impostas aos nossos pregoeiros que não contam com um dispositivo efetivamente abrangente no que diz respeito a consultar tais vínculos, que possam coibir a participação de empresas do tipo “laranjas” que surgem constantemente em nossos pregões, elevando nossa preocupação, no tocante ao zelo pela segurança jurídica e respeito aos preceitos legais.

3. Em anexo a este ofício, estaremos apresentando um de nossos recentes editais de disputa de um pregão eletrônico para fins de uma disputa com objeto, concessão de espaço físico, os pareceres jurídicos que deram causa e motivação a este encaminhamento que aqui remetemos para apreciação deste órgão.
4. Por fim, ficaremos no aguardo de uma resposta, para que possamos justificar aos nossos órgãos de controle as práticas que estamos adotando em relação a tais cenários.
5. Agradecemos a atenção e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,



JAIR NAPOLEÃO FILHO  
Pró-Reitor de Administração  
Portaria nº 965/2016/GR



**MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO**

Secretaria de Gestão

Coordenação-Geral dos Sistemas de Compras Governamentais

Esplanada dos Ministérios, Bloco C, 3º Andar.

CEP 70040-906 - Brasília - DF

RECEBIDO 30, 04, 17  
HORA 16, 55

**Ofício nº 24805/2017-MP**

Nome Legitimado  
**Daiana Prigoi Bonetti**  
Coordenadora de Apoio Administrativo  
CAA/PROAD/UFSC  
Portaria nº 235/2015/GR

Brasília-DF, 04 de abril de 2017.

À Sua Senhoria o Senhor

Jair Napoleão Filho

Pró-Reitor

Universidade Federal de Santa Catarina

RUA DESEMBARGADOR VITOR LIMA, No 222 - REITORIA 2 - 80 ANDAR - 801 - TRINDADE

CEP: 88.040-400 - FLORIANÓPOLIS - SC

**Assunto: Resposta ao Ofício nº 68/PROAD/2017**

Senhor Pró-Reitor,

1. Cumprimentando-o cordialmente e em atenção ao ofício nº 68/PROAD/2017, no qual são apresentadas sugestões de melhorias no COMPRASNET, é que apresentamos as considerações a seguir.
2. Primeiramente, cumpre-nos destacar que este Departamento é responsável por gerir o sistema COMPRASNET. Entretanto, toda operação, manutenção e evoluções são realizadas pelo SERPRO, amparados em Contrato realizado entre este Ministério e aquela Empresa Pública. Logo, informamos que todos esses aspectos envolvem custos e que devem estar amparados e contemplados em planejamentos prévios.
3. Além disso, importante destacar que há necessidades contínuas de evoluções do sistema diante das constantes evoluções e mudanças dos instrumentos legais. Diversos são os avanços que precisam ser realizados ainda no bojo de adequação aos aspectos normativos.
4. Desse modo, primeiramente, reiteramos a questão de que o sistema COMPRASNET atualmente não suporta a realização de PREGÃO ELETRÔNICO sob o regime de julgamento da MAIOR OFERTA. Temos tal aspecto no horizonte de avanços do sistema, mas, conforme considerações supramencionadas, ainda não houve cenário propício para avanço nessa linha de adequação do sistema.
5. Em um segundo ponto, é sugerido a inclusão de informações de filiação no SICAF que permitam o bloqueio ou, no mínimo, gere alerta quanto à participação de empresas que possuem vínculos familiares que poderiam, em uma primeira análise, caracterizar algum tipo de conluio.
6. Nessa mesma linha, já foi recebida recomendação do TCU por intermédio do Acórdão 2992/2016-TCU-PLENÁRIO. Informamos que há trabalhos nessa diretoria na linha de evolução do SICAF e, um dos pontos que está sendo tratado neste projeto, é a recomendação em comento, devidamente corroborada pela sugestão dessa Universidade.

7. Ademais, nos colocamos à disposição para eventuais dúvidas ou novas sugestões.

Atenciosamente,

*Assinado Eletronicamente*  
**Daniel Miranda Pontes Rogério**  
**Coordenador-Geral dos Sistemas de Compras Governamentais**



Documento assinado eletronicamente por **DANIEL MIRANDA PONTES ROGERIO**,  
**Coordenador-Geral**, em 04/04/2017, às 17:49.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [<https://seimp.planejamento.gov.br/conferir>],  
informando o código verificador **3546437** e o código CRC **424BCB46**.

3546437



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD  
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DPL

OFÍCIO Nº 015/2019/DPL/PROAD

Florianópolis, 22 de Novembro de 2019.

À

Procuradoria Federal junto à Universidade Federal de Santa Catarina

Assunto: **Justificativas Gerais – Pregão Eletrônico**

Cumprimentando-o cordialmente e, na condição de Diretor do Departamento de Licitações, venho pelo presente expediente apresentar as justificativas gerais no âmbito desta unidade administrativa no que tange os apontamentos constantes dos pareceres jurídico referente à análise de outros processos sob esta modalidade do pregão eletrônico.

É oportuno salientar que estas justificativas aqui encartadas versam no sentido de esclarecer as parametrizações adotadas por este DPL quando da elaboração da minuta do edital que deu caso ao instrumento que irá subsidiar a fase de seleção do fornecedor almejado por esta instituição, sempre enfatizando que estas definições se alicerçam nos preceitos da legalidade e, especialmente versam no sentido de alcançarmos as propostas mais vantajosas para o interesse público.

Neste sentido, passamos a elencar os pontos delineados em nosso instrumento e suas respectivas justificativas:

- *Quanto à publicação de nossos editais em jornal de grande circulação:*

Entendemos que a inovação advinda do art. 20 do Decreto nº 10.024/2019 satisfaz os preceitos inerentes à transparência legal e ao princípio da publicidade legal e, nesta toada, estaremos adotando a publicação no Diário Oficial da União – D.O.U e no atualizado portal de licitações da UFSC, dispensando assim, a publicação dos atos em jornal de grande circulação.

- *Definição do modo de disputa:*

No tocante a escolha pelo modo de disputa em nossos pregões, entendemos que tal parametrização não requer uma justificativa mais usual ou processual, face que o disposto no Decreto nº 10.024/2019 permite ao gestor trafegar nestes dois modos vinculados a norma. Inicialmente estaremos adotando algumas disputas pelo modo aberto, considerando que seja este aquele mais conhecido pelos licitantes e, tal parâmetro versa propiciar aos interessados em nossos certames o menor impacto possível neste primeiro momento quanto às mudanças advindas com este novo decreto, todavia, não será uma regra única e geral a ser adotada na UFSC por meio do Departamento de Licitações.

A intenção do DPL é trabalhar intercalando os dois modos de disputa de modo que assim possa ter dados concretos e números que nos permitam aprimorar uma análise mais crítica do modo mais eficiente a ser adotado como padrão.

Neste sentido, justificamos então, que adotaremos a máxima da discricionariedade do gestor para trabalharmos com os dois modos de disputa assentados na esteira do Decreto nº 10.024/2019, sempre perseguindo atuar na busca das propostas mais vantajosa em prol dos interesses institucionais.

- *Quanto à declaração da cota de aprendizagem:*

Justificamos que esta declaração estampada na alínea "g" do item 6.1 de nossos editais, até então se mantinha como exigência em nossos certames, face sua disposição mantida no eixo do sistema COMPRASNET, todavia, estaremos excluindo tal previsão em nossos atos convocatórios conforme a recomendação da Procuradoria Federal e, avaliando assim, os reflexos na condução operacional dos certames.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto  
Diretor do Departamento de Licitações







**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações  
**Responsável:** Ricardo da Silveira Porto  
**Data encam.:** 23/12/2019 às 10:10

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ao  
SAA/DPL.  
Para elaboração da minuta do edital, no formato de disputa aberto e fechado.



# DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD

DPL/PROAD

## EDITAL Nº 373/2019

**DATA E HORA DA ABERTURA:**  
**XX/XX/XXXX, às XXhXXmin**

### OBJETO:

**CONCESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), MEDINDO 103,03 M<sup>2</sup> (CENTO E TRÊS METROS E TRÊS CENTÍMETROS QUADRADOS), LOCALIZADA NO CENTRO DE CULTURA E EVENTOS, NO CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA, DESTINADA À EXPLORAÇÃO E OPERAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE.**

**VALOR GLOBAL ESTIMADO:**  
**R\$ 69.712,56**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**  
**MAIOR OFERTA**

**COMUNICAÇÃO EXCLUSIVA POR MEIO ELETRÔNICO:**  
**licitacoes.dpl@contato.ufsc.br**



DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

Av. Desembargador Vitor Lima, 222  
Sala 501 - Reitoria II  
Trindade - Florianópolis - SC  
88.040-400

[www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)  
[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)

**É indispensável que, previamente ao envio de eventuais questionamentos, o interessado consolide a LEITURA PLENA do edital e seus anexos.**



REVISÃO: 03



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
Pró-Reitoria de Administração - PROAD  
Departamento de Licitações - DPL  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Sítio: [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2020  
PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43

**Atenção!**



Verifique as orientações gerais sobre este Pregão a seguir!

1

Toda e qualquer comunicação com o Departamento de Licitações (DPL) deverá ser realizada por meio eletrônico, utilizando-se do e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), **sempre mencionando o número do Pregão** ou, quando da sessão pública de disputa do certame, por intermédio do sistema eletrônico **COMPRASNET**, sendo que **não serão prestadas informações por contato telefônico ou via outro endereço eletrônico que não o indicado neste Edital.**



2

O DPL **não responderá a questionamentos/impugnações direcionados exclusivamente aos respectivos requerentes**, sendo de responsabilidade integral dos mesmos acompanharem as manifestações, atualizações e/ou respostas relativas ao Pregão no portal [licitacoes.ufsc.br](http://licitacoes.ufsc.br), acessando o menu **“Editais de Licitações”** e preenchendo o número do certame.



3

Todos os pedidos de esclarecimento/impugnações **serão respondidos em consonância com os prazos estipulados no Edital**, não sendo necessário replicar o mesmo requerimento.



4

O licitante poderá confirmar o recebimento dos pedidos de esclarecimentos/impugnações por parte do DPL em consulta ao portal [licitacoes.ufsc.br](http://licitacoes.ufsc.br), onde os questionamentos e respectivos protocolos estarão disponibilizados.



5

Informações referentes a eventuais alterações e/ou republicações de avisos de licitação serão divulgadas exclusivamente por meio dos recursos oficiais de publicação, quais sejam: DOU, jornais locais e portal do DPL.



6

Informações acerca de reaberturas de sessões de certames em andamento e prazos recursais serão divulgadas unicamente por meio de avisos/comunicados disponibilizados pelo(a) Pregoeiro(a) responsável no sistema eletrônico COMPRASNET.



7

O DPL não encaminha seus Editais e/ou Anexos diretamente ou de forma individualizada aos licitantes, que poderão acessá-los nos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br). O DPL não responderá a solicitações de envio de arquivos referentes aos certames em formatos diversos dos previstos neste Edital.



8

**O DPL não solicita envio de documentos por meio de correios ou serviços equivalentes.**

A documentação será solicitada nos formatos previstos no Edital, exceto se requisitada de forma diversa pelo(a) Pregoeiro(a), caso em que o ato será registrado no sistema eletrônico durante a realização do certame.



9

Vistas a documentos do processo inerente a instauração da licitação deverão ser endereçados ao DPL, seguindo as regras definidas no instrumento convocatório e no portal do Departamento. Vistas a documentos precedentes ou não vinculados ao processo que deu origem ao certame deverão ser requeridas ao setor de acesso à informação da UFSC, por meio do sítio [www.acessoainformacao.ufsc.br](http://www.acessoainformacao.ufsc.br).



10

**Questionamentos de licitantes acerca dos atuais prestadores de serviços ou fornecedores da UFSC não serão respondidos individualmente**, considerando que não se vinculam a elementos necessários para elaboração de proposta. Para esse tipo de requerimento o DPL esclarece que, conforme previsto neste Edital:

- Os licitantes que desejarem obter informações concernentes ao(s) atual(is) prestador(es) de serviço(s) ou fornecedor(es) do objeto referente ao presente certame deverão requerê-las por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos departamentos ou unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto, não cabendo ao DPL prestar esclarecimentos nesse sentido.
- O DPL desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: envio de notas de empenho, envio de atas de registro de preços, adesões a atas de registro de preços, contratos, envio de notas fiscais, pagamentos. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para o(s) respectivo(s) setor(es) responsável(eis).



11

O agendamento de visitas técnicas, se for o caso, deverá ser direcionado exclusivamente às unidades requerentes dos respectivos objetos/itens sob licitação, conforme orientações, setores e contatos indicados no instrumento convocatório. Encaminhamentos dessa natureza junto ao DPL serão automaticamente desconsiderados.



12

Dúvidas acerca de acesso e funcionalidades do sistema eletrônico COMPRASNET deverão ser dirimidas com a leitura do Manual do Fornecedor, disponível em <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/publicacoes2/manuais>, ou por meio de consulta junto ao Serviço Federal de Processamento de Dados (SERPRO), e-mail [css.serpro@serpro.gov.br](mailto:css.serpro@serpro.gov.br). Destaca-se, assim, que o DPL não responderá a dúvidas dessa natureza.



13

É de inteira responsabilidade dos licitantes interessados em participar dos certames realizados neste Departamento obter os conhecimentos necessários para o acesso e operacionalização no sistema eletrônico COMPRASNET.



14

A participação no presente Pregão implica a aceitação integral e irrevogável de todas as condições estabelecidas neste Edital e nos Anexos que dele fazem parte, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, não cabendo quaisquer alegações posteriores de desconhecimento sobre as regras da disputa licitatória.



15

Procedimento de Adesão aos nossos registros de preços (CARONA): **Não deverão ser encaminhadas solicitações de carona para o e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br).**

Carona referente a materiais de consumo ou permanente: Entrar em contato exclusivamente com o Departamento de Compras (DCOM), seguindo as orientações do portal [dcom.proad.ufsc.br](http://dcom.proad.ufsc.br).

Carona referente a serviços: Entrar em contato exclusivamente com o Departamento de Projetos, Contratos e Convênio (DPC), seguindo as orientações do portal [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br).

**Atenção: O DPL não operacionaliza nenhum procedimento associado as solicitações de adesões/carona, nem mesmo encaminha solicitações a outros setores, cabendo aos interessados buscarem maiores orientações diretamente junto as citadas unidades ou através da central telefônica da UFSC – (48)3721-9000 e solicitando a transferência direta a um destes departamentos.**



16

Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), sob pena de desclassificação de propostas por desatenção/divergência em relação à descrição apresentada no edital.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Licitações - DPL**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Site: [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2020**

**PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43**

**ATENÇÃO: verifique as orientações gerais sobre este Pregão a seguir!**

**A leitura das orientações abaixo não dispensa a leitura integral do Edital e de seus Anexos, bem como da legislação pertinente e do manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET.**

**Os principais procedimentos e orientações a serem observadas pelos licitantes neste processo são:**

- O licitante deve observar inicialmente que a senha de acesso ao portal COMPRASNET não se refere àquela utilizada no SICAF. O manual do fornecedor, disponível no site [http://www.comprasgovernamentais.gov.br/arquivos/manuais/novo-manual-pregao-fornecedor\\_23012015-1.pdf](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/arquivos/manuais/novo-manual-pregao-fornecedor_23012015-1.pdf), apresenta detalhadamente as orientações de como obter a senha para acesso ao sistema eletrônico COMPRASNET, a qual é indispensável para a participação no certame.
- É indispensável também uma leitura plena e atenta do manual do fornecedor, de modo que o licitante possa esclarecer dúvidas, inteirar-se dos procedimentos, ter ciência de como proceder ao ingresso de recursos administrativo e, desse modo, evitar quaisquer problemas quanto a inserção de sua proposta, participação na fase de lances, envio de documentos quando da sua solicitação entre outras questões.
- O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- **O licitante NÃO DEVERÁ DECLARAR em campo próprio do sistema COMPRASNET seu enquadramento como microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte, ainda que seja o caso, sob pena de desclassificação, uma vez que as concessões onerosas de uso de área física estão excluídas da aplicação do tratamento diferenciado.**
- Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 147/14, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- O critério de julgamento das propostas é a **maior oferta**, a ser registrado no sistema eletrônico como Percentual de Desconto (D), considerando-se **4 (quatro) casas decimais**.
- A maior oferta será resultante do maior Percentual de Desconto (D) ofertado, sendo este adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais.
- **Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento)**, visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.



- Para orientar a formulação de sua proposta e/ou lances, o valor anual para a concessão que o licitante está disposto a ofertar **deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada**, sendo convertido no Percentual de Desconto (D) que o licitante deverá registrar no sistema eletrônico COMPRASNET. Portanto, **a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de Desconto (D)**, que representará quantas vezes o licitante se propõe a pagar o valor estimado para concessão.

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

Sendo:

D = Percentual de Desconto (%)

VC = Valor Anual de Concessão

EST = Valor Estimado Anual da Concessão

EXEMPLO: sendo o Valor Estimado Anual da Concessão (EST) = R\$ 3.000,00

Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão = R\$ 15.000,00, então:

<p><b>D = (VC/100 x 100/EST)</b>  <b>D = (15000/100) x (100/3000)</b>  <b>D = 5,0000%</b></p>	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 15.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 5,0000%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar 5 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</p>
---	---

Na tabela a seguir, são apresentados exemplos de variados valores de Desconto e o cálculo dos respectivos Valores Anuais de Concessão (VC).

OBSERVAÇÃO: os valores abaixo são meramente ilustrativos, servindo apenas de exemplos para facilitar a compreensão e formulação das propostas/lances por parte dos licitantes.

Referências para cálculo do Valor Anual de Concessão (VC)			
D (Percentual de Desconto)	D = (VC/100 x 100/EST)		VC (R\$)
1,000%	1,000 x EST	1,000 x 3.000,00	3.000,00
1,001%	1,001 x EST	1,001 x 3.000,00	3.003,00
1,025%	1,025 x EST	1,025 x 3.000,00	3.075,00
1,100%	1,100 x EST	1,100 x 3.000,00	3.300,00
1,150%	1,150 x EST	1,150 x 3.000,00	3.450,00
1,500%	1,500 x EST	1,500 x 3.000,00	4.500,00
1,900%	1,900 x EST	1,900 x 3.000,00	5.700,00
2,000%	2,000 x EST	2,000 x 3.000,00	6.000,00
2,200%	2,200 x EST	2,200 x 3.000,00	6.600,00
3,000%	3,000 x EST	3,000 x 3.000,00	9.000,00
3,500%	3,500 x EST	3,500 x 3.000,00	10.500,00
...	...	...	...
5,000%	5,000 x EST	5,000 x 3.000,00	15.000,00
...	...	...	...
10,000%	10,000 x EST	10,000 x 3.000,00	30.000,00
...	...	...	...
25,000%	25,000 x EST	25,000 x 3.000,00	75.000,00
...	...	...	...
40,000%	40,000 x EST	40,000 x 3.000,00	120.000,00
...	...	...	...
50,000%	50,000 x EST	50,000 x 3.000,00	150.000,00
...	...	...	...
95,000%	95,000 x EST	95,000 x 3.000,00	285.000,00
99,000%	99,000 x EST	99,000 x 3.000,00	297.000,00
100,000%	100,000 x EST	100,000 x 3.000,00	300.000,00

## MINUTA DE EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2020**

**PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43**

**É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos, bem como da legislação pertinente e do manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET.**

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Departamento de Licitações - DPL, face ao disposto no processo supra identificado, torna público que está instaurando licitação, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, do **Decreto 10.024 de 23 de setembro de 2019**, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, da Orientação Normativa nº 01 da CNU/CGU, de 22 de junho de 2016, e demais legislações e normas pertinentes, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, critério de julgamento **MAIOR OFERTA**, segundo as condições estabelecidas no presente Instrumento Convocatório e seus Anexos, cujos termos igualmente o integram.

### 1. DO OBJETO

**1.1.** A licitação tem como objeto a **concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada no Centro de Cultura e Eventos, no campus universitário reitor João David Ferreira Lima, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Edital e seus Anexos.

**1.1.1.** A área física objeto desta concessão está representada na planta baixa constante do **Anexo III**.

**1.1.2.** Ocorrendo diferenças entre as especificações descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).

### 2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

**2.1.** A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do(a) Pregoeiro(a) com a utilização de sua chave de acesso e senha, no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminados:

**Dia: XX de xxxxxxxxxxxx de XXXX**

**Horário: XXhXXmin (horário de Brasília/DF)**

**Endereço eletrônico: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

**Código UASG: 153163**

**2.2.** Não havendo expediente na UFSC ou ocorrendo qualquer fato superveniente, tal como instabilidade do sistema eletrônico COMPRASNET, que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do(a) Pregoeiro(a) em sentido contrário.

**2.2.1.** Esta informação estará disposta automaticamente nos canais de comunicação previstos neste ato convocatório, sendo dispensável o envio de questionamento a respeito desta tratativa, os quais serão desconsiderados automaticamente.

**2.3.** Considerando os pressupostos legais do **Decreto nº 10.024/2019**, e de modo a resguardar a ampla segurança, transparência e isonomia entre os licitantes, todos os procedimentos inerentes aos certames licitatórios da UFSC serão realizados unicamente por meio eletrônico, sendo que nenhum tipo de informação, esclarecimento, dúvida ou outras questões, será tratado mediante contatos do tipo telefônico ou presencial. Os contatos deverão se limitar ao endereço eletrônico **[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)** quando se tratar de períodos antecedentes ao término da fase de disputa de lances. Após esta fase, as manifestações deverão ocorrer preferencialmente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET ou por meio do referido endereço eletrônico, devendo seguir as orientações do(a) Pregoeiro(a).

### **3. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem todas as exigências deste Edital e seus Anexos, bem como que estiverem previamente cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o provedor do sistema eletrônico, no Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET, no sítio **[www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**.
- 3.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal intransferível para acesso ao sistema eletrônico, sendo que o credenciamento e sua manutenção dependerão de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.
- 3.3.** O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante legal, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSC responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros, devendo o licitante comunicar formalmente ao provedor do sistema sobre qualquer irregularidade quanto ao uso da senha.
- 3.4.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.5.** Os licitantes serão responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 3.6.** Caso o licitante possua qualquer tipo de dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico, o mesmo deverá recorrer previamente ao manual do fornecedor disponibilizado no portal COMPRASNET, ou buscar auxílio junto ao Serviço Federal de Processamento de Dados - SERPRO por meio de um de seus canais de comunicação.
- 3.6.1.** Não cabe ao DPL prestar ao licitante quaisquer informações ou orientações no tocante às funcionalidades do sistema, bem como buscar informações, esclarecimentos ou documentos junto ao provedor do sistema eletrônico, uma vez que os canais indicados no portal são os meios recomendados para estes fins e, ainda, pelo fato de que o DPL não dispõe de acesso às ferramentas do sistema destinadas ao fornecedor.
- 3.6.2.** O licitante é o único responsável por obter todas as orientações necessárias quanto às funcionalidades do sistema eletrônico COMPRASNET no tocante a modalidade licitatória em que almeja participar, cabendo a este, de maneira bastante antecipada, dotar-se de todas as informações e capacitações necessárias para fins de atuar no uso desta ferramenta, não cabendo recorrer ao DPL para o esclarecimento de dúvidas operacionais sobre o sistema eletrônico.
- 3.7. Não poderá(ão) participar deste Pregão:**
- a) Fornecedor suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a UFSC, durante o prazo da sanção aplicada;
  - b) Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

- c) Fornecedor impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- d) Fornecedor em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação;
- e) Empresas em recuperação judicial, cujo plano proíba a contratação com o Poder Público ou cujo plano não tenha sido, ainda, objeto de aprovação ou mesmo haja sido rejeitado pelo juízo recuperacional, nos termos do art. 52 da Lei nº 11.101/05;
- f) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- g) Qualquer interessado que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- h) Sociedades estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;
- i) Consórcio de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição.

#### **4. DAS IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS**

**4.1. Até 3 (três) dias anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão exclusivamente através do endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), até as 18h00min, no horário oficial de Brasília/DF.**

**4.2. O(A) Pregoeiro(a), com base em parecer dos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus Anexos, bem como de outros setores técnicos da Instituição, decidirá sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.**

**4.3. A impugnação não possui efeito suspensivo.**

**4.4. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao(à) Pregoeiro(a) até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**

**4.4.1. Não serão consideradas as impugnações e os pedidos de esclarecimentos encaminhados para outros endereços eletrônicos que não o supramencionado.**

**4.5. O(A) Pregoeiro(a), com base em parecer ou auxílio dos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus Anexos, quando necessário, bem como de outros setores técnicos da Instituição, responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento dos pedidos.**

**4.5.1. As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a administração.**

**4.6. Todas as respostas referentes às impugnações e/ou aos pedidos de esclarecimentos serão disponibilizadas exclusivamente nos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos nesses canais indicados.**

**4.6.1. Não cabe ao DPL qualquer responsabilidade por quaisquer desconhecimentos, por parte dos licitantes, decorrentes do não acompanhamento das informações prestadas nos sítios acima mencionados.**

**4.7. Serão imediatamente descartados pedidos de esclarecimentos que intencionem análise prévia de documentações ou descrições de modelos de produtos que o licitante almeja apresentar e/ou ofertar para a disputa do certame licitatório, haja vista que todas as análises serão efetuadas estritamente em momento oportuno, conforme o estabelecido no instrumento convocatório e de acordo com o princípio do julgamento objetivo.**

- 4.8.** O DPL não encaminhará respostas a impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos ao endereço eletrônico do requerente, com vistas a promover a ampla transparência a todos que tenham interesse no acesso a informações relativas aos certames licitatórios. As respostas serão disponibilizadas nos sítios indicados no **item 4.6.**
- 4.9.** É indispensável que, previamente ao envio de quaisquer pedidos de esclarecimentos, o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos, de modo que possa dirimir eventuais dúvidas ou, caso necessário, possa formulá-las e encaminhá-las de maneira conjunta.
- 4.10.** O Edital e seus respectivos Anexos serão disponibilizados no mesmo formato a todos os licitantes nos sítios indicados no **item 4.6.**
- 4.10.1.** Caso o sistema eletrônico COMPRASNET não comporte algum Anexo do Edital, os arquivos serão disponibilizados no sítio do DPL, sendo que não serão atendidas quaisquer solicitações, por parte dos licitantes, de envios de arquivos em formatos distintos daqueles inicialmente fornecidos, não cabendo insistências ou contatos telefônicos.
- 4.11.** Os licitantes que desejarem obter informações concernentes ao(s) atual(is) prestador(es) de serviço ou fornecedor(es) do objeto referente ao presente certame, deverão requerer tais informações por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos departamentos ou unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto, não cabendo ao DPL prestar esclarecimentos nesse sentido.

**4.11.1.** Questionamentos direcionados neste sentido serão automaticamente descartados sem qualquer menção, uma vez que não estão relacionados a elementos do ato convocatório ou ainda, em diretrizes que subsidiem informações necessárias para a correta elaboração da proposta por parte dos interessados em nossos certames, assim, fica desde já respondido por este item o posicionamento do Departamento quanto a eventuais encaminhamentos com este teor.

## **5. DAS DECLARAÇÕES EXCLUSIVAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET**

**5.1. No momento do cadastramento da proposta e dos documentos de habilitação, antes da abertura do certame, o licitante deverá apresentar eletronicamente, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET e de acordo com as marcações disponíveis (SIM ou NÃO), as declarações relacionadas nas alíneas a seguir:**

- a) Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 (declarar “NÃO”, conforme explicitado no **item 9.1**).
- b) Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no ato convocatório e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.
- c) Declaração, sob as penas da lei, de que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- d) Declaração de não possuir em seus quadros trabalhadores menores de dezoito anos executando atividades em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho aos menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e do art. 27, V da Lei nº 8.666/93.
- e) Declaração de elaboração independente de proposta, nos termos da Instrução Normativa nº 2 do SLTI/MPOG, de 16 de setembro de 2009.
- f) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

5.2. A apresentação de proposta implicará plena aceitação, por parte do licitante, de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.3. As propostas comerciais deverão conter obrigatoriamente:

a) A descrição da área/espaco objeto da concessão.

b) O Percentual de Desconto (D) que, considerando-se a fórmula abaixo explicitada, indicará quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração, na forma de Valor de Concessão (VC) que será paga em 12 (doze) contraprestações mensais.

5.4. Ao elaborar sua proposta (Percentual de Desconto), a partir do valor anual de concessão que está disposto a pagar, o licitante deverá considerar a seguinte fórmula:

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

Sendo:

D = Percentual de Desconto (%)

VC = Valor Anual de Concessão

EST = Valor Estimado Anual da Concessão

5.4.1. Ao aplicar-se a fórmula, o licitante poderá partir do Valor Anual de Concessão (VC) que está disposto a pagar e do Valor Estimado Anual da Concessão (EST) para calcular o Percentual de Desconto (D) a ser registrado no sistema eletrônico COMPRASNET, como se observa nos seguintes exemplos:

EXEMPLOS: sendo o Valor Estimado Anual da Concessão (EST) = R\$ 3.000,00

a) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 5.000,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (5000/100) \times (100/3000)$ $D = 1,6667\%$	O licitante propôs pagar o valor de R\$ 5.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 1,6667%</b> , que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>1,6667</b> vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.
---	--

b) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 15.000,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (15000/100) \times (100/3000)$ $D = 5,0000\%$	O licitante propôs pagar o valor de R\$ 15.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 5,0000%</b> , que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>5</b> vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.
--	--

c) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 23.500,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (23500/100) \times (100/3000)$	O licitante propôs pagar o valor de R\$ 23.500,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 7,8334%</b> , que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico
--	--

<b>D = 7,8334%</b>	<b>COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar 7,8334 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b>
--------------------	--

d) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 75.000,00

<b>D = (VC/100 x 100/EST)</b> <b>D = (75000/100) x (100/3000)</b> <b>D = 25,0000%</b>	O licitante propôs pagar o valor de R\$ 75.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 25,0000%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar 25 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b>
---	--

**5.4.2. O Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor de Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula anteriormente mencionada.**

**5.4.3. Na elaboração de sua proposta e lances, o licitante deve considerar 4 (quatro) casas decimais.**

**5.4.4. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.**

**5.4.5. Os licitantes deverão observar as orientações expostas nos subitens precedentes também no que se refere às disputas da fase de lances.**

**5.4.6. Após a etapa de lances, na fase de aceitação, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC).**

**5.5. As propostas serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.**

**5.6. Nos valores propostos pelo licitante deverão estar incluídos todos os custos com mão de obra, tributos, equipamentos, seguros e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.**

**5.7. O Valor Estimado Anual da Concessão (EST) do espaço físico objeto desta licitação é de R\$ 69.712,56 (sessenta e nove mil, setecentos e doze reais e cinquenta e seis centavos), cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 5.809,38 (cinco mil, oitocentos e nove reais e trinta e oito centavos), conforme tabela constante do Anexo I (Termo de Referência).**

**5.7.1. Às contraprestações mensais serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto, usufruídos pela Concessionária.**

**5.7.2. O valor mínimo anual que serve de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43.**

- 5.8. Ocorrendo diferenças entre as especificações descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).
- 5.9. O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da empresa proponente deverá ser o mesmo da que efetivamente utilizará a área concedida.
- 5.10. Até o horário marcado neste Edital para abertura da sessão de lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente apresentados.
- 5.11. O prazo de validade das propostas comerciais será de 100 (cem) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida neste Edital, salvo o disposto no **item 12.7** do presente Edital.
- 5.11.1. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

## 6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema COMPRASNET, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública. Os critérios de aceitabilidade das propostas estão indicados, com detalhes, no **item 10 do Edital**, e os critérios de habilitação das empresas estão indicados no **item 11 do Edital**.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 6.4. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo indicado no §2º do Art. 38 do Decreto 10.024/2019, sendo este de **2 (duas) horas**.
- 6.5. O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas e habilitação, sanar erros ou falhas que **não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica**, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

## 7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 7.1. Na data e horário previstos neste Edital terá início a sessão pública do Pregão com a divulgação das propostas de descontos e início da etapa de lances no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).
- 7.2. Os licitantes deverão acompanhar as operações no sistema eletrônico COMPRASNET durante todas as sessões públicas do Pregão, mesmo após o encerramento da etapa de lances, ficando responsáveis pelos ônus decorrentes da perda de negócios por sua desconexão ou pela inobservância de quaisquer mensagens ou avisos emitidos pelo sistema.
- 7.3. O(A) Pregoeiro(a) analisará as propostas apresentadas, com a prerrogativa de desclassificar motivadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.
- 7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



7.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

## 8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

8.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos de descontos exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.

8.2. O licitante somente poderá oferecer desconto maior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.3. Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:

**8.3.1 Aberto e fechado:** os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital.

8.4. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de (15) quinze minutos.

8.5. Encerrado esse prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

8.6. Encerrado o prazo indicado no **item 8.5**, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta com o maior desconto e os autores das ofertas com valores até 10 (dez) por cento inferiores à aquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.7. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições indicadas no **Item 8.6**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

8.8. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **Itens 8.6 e 8.7**, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 3 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.9. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa fechada.

8.10. O licitante poderá registrar lances intermediários, entendidos como lances iguais ou inferiores, sempre em relação ao último lance dado pelo próprio licitante.

8.11. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do maior desconto registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

8.12. No caso de desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa competitiva do Pregão, se o sistema permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes, cujo intervalo mínimo entre o aviso e a reabertura do certame não será inferior a 24 (vinte e quatro) horas.

8.13. O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema.

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

8.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta inicialmente cadastrada no sistema eletrônico COMPRASNET. Caso o licitante apresente lances, mas em determinado momento desista de continuar ofertando-os, valerá o último lance por ele registrado, para efeito de ordenação das propostas.

8.16. Durante a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

8.17. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.18. Não será aceito lance inferior a 1% (um por cento).

8.19. Se, após o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ele ser submetido a processo administrativo, em cumprimento do art. 7º da Lei nº 10.520/02, para apuração da sua responsabilidade quanto à oferta de lance e posterior desistência ou não encaminhamento da proposta quando solicitada, observadas, ainda, as sanções administrativas previstas neste Edital.

8.20. Caso o licitante tenha a intenção de requerer a exclusão de um lance, ainda durante a disputa de lances, ou requerer a desistência de sua proposta, considerando o término da disputa de lances, estas solicitações somente serão aceitas mediante envio de documento formal para o endereço eletrônico [licitações.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitações.dpl@contato.ufsc.br), durante a fase referente à solicitação, quais sejam, disputa de lances ou aceitação.

8.20.1. O documento formal deve ser devidamente elaborado, datado e assinado pelo licitante, com as justificativas da desistência e razões pelas quais solicita sua desclassificação, informando o item e o valor ofertado para o qual deseja solicitar o cancelamento. Ademais, no documento o licitante deve mencionar claramente que está ciente de que descumpriu o regramento do Edital e que está amplamente de acordo com as possíveis sanções que poderá sofrer, em consonância com o disposto neste instrumento convocatório.

8.20.2. Nenhum pedido de desistência de proposta será aceito sem a observância das disposições acima mencionadas, de maneira informal ou diversa do estipulado neste Edital, uma vez que o pedido de desclassificação deverá integrar os autos que deram origem à disputa licitatória.

8.20.3. O pedido de desclassificação de proposta deverá ser encaminhado exclusivamente por meio do endereço eletrônico [licitações.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitações.dpl@contato.ufsc.br), com prazo limitado ao encerramento da fase de aceitação, sendo que, transcorrida esta fase, o pedido não mais será aceito, cabendo apenas o declínio no momento da assinatura do Contrato.

8.21. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos Art. 44 e Art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do Art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

8.22. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do **item 8.15**, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

8.23. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

## 9. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.1. Tendo em vista que, conforme o disposto no Decreto nº 8.538/15, as concessões onerosas de uso de área física estão excluídas da aplicação do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPPs) em situações de empate de propostas e/ou lances, o licitante enquadrado como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI) não deverá declarar no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e que pretende fazer jus aos benefícios previstos nessa Lei.

- 9.2. Ainda que o sistema COMPRASNET disponha de tal funcionalidade, **não será aplicado o direito de preferência às ME/EPP/MEIs no âmbito deste certame** para fins de desempate de propostas, visto tratar-se de licitação de concessão onerosa de uso de espaço físico.
- 9.3. **No que tange à habilitação jurídica e à regularidade fiscal, será aplicado o tratamento diferenciado e favorecido aos licitantes devidamente enquadrados como ME/EPP/MEIs, observado o disposto na Lei Complementar nº 123/06 e suas posteriores alterações.**
- 9.3.1. O licitante enquadrado como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 3º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 123/06 e suas posteriores alterações, que pretender se beneficiar, quanto à habilitação jurídica e à regularidade fiscal, do regime diferenciado e favorecido previsto na referida Lei, deverá apresentar o documento relacionado na **alínea “a” do item 11.1** deste Edital, no momento da habilitação.
- 9.3.2. O licitante enquadrado no regime diferenciado e favorecido das ME/EPP/MEIs que não apresentar o documento previsto no subitem anterior poderá participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com os licitantes não enquadrados neste regime.

## 10. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 10.1. Encerrada a etapa competitiva, o(a) Pregoeiro(a), **auxiliado pela equipe de apoio**, examinará as propostas classificadas em primeiro lugar quanto à compatibilidade com as especificações do objeto descritas no Anexo I (Termo de Referência) e ao preço ofertado em relação ao valor estimado fixado.
- 10.1.1. Caso haja negociação de preços, será concedido ao licitante o prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro via sistema COMPRASNET, para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação.**
- 10.1.2. O Pregoeiro poderá realizar questionamentos no chat e definir um prazo para manifestação, o qual deverá ser obedecido, sob pena de desclassificação.
- 10.2. O critério de julgamento das propostas será a maior oferta, resultante do maior Percentual de Desconto (D), nos termos do item 3 do Anexo I (Termo de Referência) do Edital, observadas as orientações mencionadas **no item 5** deste Edital.
- 10.2.1. Finalizada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula apresentada no **item 5.4** para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC) e suas respectivas contraprestações, informando-as ao licitante vencedor e aos demais participantes via chat do sistema eletrônico.
- 10.3. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para a contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante, observado o disposto no item 11 do edital.**
- 10.3.1. Caso haja a necessidade de envio de documentos complementares a habilitação, será concedido o prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro via sistema COMPRASNET, para o envio dos documentos.**
- 10.3.1.1. Os documentos complementares a serem apresentados não poderão ser os já exigidos para fins de habilitação no instrumento convocatório. Em outras palavras, não se trata de uma segunda oportunidade para o envio dos documentos de habilitação. A diligência que trata o item 10.3.1, permite, apenas, a requisição de documentos outros para confirmação dos já apresentados, como, por exemplo, a solicitação de cópia de contrato de prestação de serviços que tenha embasado a emissão do atestado de capacidade técnica já apresentado.**
- 10.3.2. O Pregoeiro poderá realizar questionamentos no chat e definir um prazo para manifestação, o qual deverá ser obedecido, sob pena de desclassificação.**

**10.4.** Quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado, respeitada a ordem de classificação, observado o preço da proposta vencedora, precedida de posterior habilitação nos termos do **item 11** do edital.

**10.5.** Não se aceitará proposta que resulte em valores unitário ou global inferiores aos valores mínimos fixados neste Edital ou em preços manifestamente inexequíveis, ressalvado o disposto nos itens seguintes.

**10.6.** Não se admitirá proposta de desconto que apresente valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou inferiores a 1% (um por cento), e incompatíveis com os preços de mercado.

**10.6.1.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**10.7.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá temporariamente o Pregão para que seja analisada a compatibilidade da proposta ofertada com as características e condições constantes do presente Edital.

**10.7.1.** Ocorrendo a suspensão prevista no **item 10.7**, o(a) Pregoeiro(a) notificará os participantes da data e horário de reabertura do Pregão para conclusão da etapa de aceitação das propostas e consequente início das demais etapas do certame.

**10.8.** A desclassificação de uma proposta por incompatibilidade com as especificações descritas no Anexo I (Termo de Referência) **poderá, conforme caso e a juízo do(a) Pregoeiro(a), ser precedida de pareceres técnicos da equipe de apoio do Pregão**, ou de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFSC ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas externas a ela.

**10.9.** Se a proposta que apresentou o maior desconto não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação contidas no **item 11** deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às exigências deste Edital.

**10.10.** O(A) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, através do sistema eletrônico COMPRASNET e com acompanhamento por todos os participantes, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida uma melhor proposta, observando os critérios de julgamento, não sendo admitido negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

**10.11.** Os licitantes com propostas vencedoras, consideradas assim após a fase de aceitação, deverão enviar **para o endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**, os seguintes dados: Razão Social, endereço completo, telefone, número do CNPJ/MF, dados bancários (nº do banco, nº da agência bancária, nº da conta corrente e nome da praça de pagamento), além do nome completo, RG e CPF, número do telefone (preferencialmente móvel) e endereço eletrônico (e-mail) do representante (responsável) da empresa que irá firmar a contratação, **sempre mencionando no assunto do e-mail o número do Pregão**.

## 11. DA HABILITAÇÃO

**11.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública e a negociação e a análise da proposta, **o pregoeiro irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta. Reitera-se a necessidade de que a documentação de habilitação seja incluída no sistema Comprasnet antes da data e horário agendados para abertura do certame, conforme item 6 do edital. A documentação de habilitação deverá atender às exigências a seguir, com a ressalva de que os documentos que constem do SICAF, bem como as certidões elencadas no item 11.2, poderão ser consultados pelo Pregoeiro nos sítios correspondentes, desde que estejam atualizadas.**

**a) Habilitação jurídica, regularidade fiscal federal, estadual e municipal**, mediante consulta *on-line* a ser realizada pelo(a) Pregoeiro(a) ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

**a.1)** Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 147/14, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**a.1.1)** A não regularização da documentação, no prazo e condições disciplinadas no *caput*, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, e no art. 28 do Decreto nº 5.450/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**a.2)** O(A) Pregoeiro(a) consultará no SICAF a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Decreto-Lei nº 5.452/43), considerando a alteração no art. 29, inc. V, da Lei nº 8.666/93, determinado pela Lei nº 12.440/11. Caso a certidão não esteja disponível no sistema SICAF, o(a) Pregoeiro(a) procederá à consulta online no sítio [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br). Se não for possível ter acesso ao documento ou se houver restrição de qualquer ordem, o licitante será convocado a encaminhar a certidão nos termos do **item 11.5** do presente Edital.

**b) Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de forma adequada das atividades do tipo: restaurantes, lanchonetes, bares, confeitarias, padarias, rotisseries e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

**b.1)** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

**c) Declaração de vistoria ao local** onde o serviço a ser contratado será prestado ou, na sua ausência, declaração do licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local.

**c.1)** A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do **Anexo IV** do Edital, constando assinatura de servidor da UFSC para sua validação.

**c.2)** Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do **Anexo IV**, de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

**c.3)** Informações sobre os locais de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Centro de Cultura e Eventos, com Rosemar da Silva ou Thayse Fernandes Cherem, por meio do telefone (48) 3721-6318.

**11.1.1.** O licitante disponibilizará, **somente quando solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) e na forma de diligência**, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados na fase de habilitação, encaminhando, dentre outros documentos que possam vir a ser solicitados ao longo da realização do Pregão, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) origem ao atestado de capacidade técnica, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que se façam necessários a fiel e correta análise e julgamento da habilitação.

**11.1.1.1.** O prazo para apresentação destes documentos será registrado em Ata e comunicado a todos os participantes por meio do sistema COMPRASNET, podendo ser encaminhado também por e-mail ao licitante cujo(s) documento(s) está(ão) sob análise e posteriormente divulgado a todos os interessados, considerando-se, assim, a prática de diligência prevista na Lei nº 8.666/93.

**11.1.1.2.** Poderão ser realizadas quantas solicitações forem necessárias neste formato (diligência), até que todas as dúvidas possam ser sanadas pelo(a) Pregoeiro(a) e sua equipe de apoio.

**11.1.1.3.** O não atendimento da(s) diligência(s) no(s) prazo(s) definido(s) pelo(a) Pregoeiro(a) poderá acarretar a inabilitação/desclassificação do licitante.

**11.1.2.** A validade das certidões exigidas corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, a UFSC convencionou o prazo como sendo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese de o licitante comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

**11.2.** O(a) Pregoeiro(a) verificará, ainda, **sob pena de inabilitação:**

a) A existência de registros impeditivos de contratação no Cadastro de Licitantes Inidôneos, disponível no Portal do TCU, no sítio [www.tcu.gov.br](http://www.tcu.gov.br).

b) A existência de registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa – CNIA, disponível no Portal do CNJ, no sítio [www.cnj.jus.br](http://www.cnj.jus.br).

c) A existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU – CEIS – disponível no Portal da Transparência, no sítio [www.portaltransparencia.gov.br](http://www.portaltransparencia.gov.br).

d) A existência de registros impeditivos de contratação no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP – disponível no Portal da Transparência, no sítio [www.portaltransparencia.gov.br](http://www.portaltransparencia.gov.br).

e) Se na composição societária existe servidor com vínculo junto a Universidade Federal de Santa Catarina.

**11.2.1. Sendo constatado qualquer impedimento de licitar ou contratar por parte do licitante em qualquer das consultas anteriores ou ainda por meio do cadastro SICAF, no que se refere à UFSC, o mesmo será inabilitado.**

**11.3.** O(A) Pregoeiro(a) poderá consultar, sem qualquer obrigatoriedade, sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões e quaisquer outras documentações, a fim de verificar as condições de habilitação dos licitantes.

**11.4.** Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar as declarações indicadas no **item 5.1** no momento do cadastramento da proposta, eletronicamente em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET.

**11.5. Todos os documentos de habilitação complementares, solicitados pelo(a) Pregoeiro(a) após o julgamento da proposta, deverão ser apresentados em formato digital, via sistema COMPRASNET, no prazo de 2 (duas) horas contadas da solicitação do pregoeiro.**

**11.5.1.** Dentro do prazo estabelecido no *caput*, poderão ser remetidos, por iniciativa do licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua habilitação. Nesse caso, o licitante deve manifestar o desejo de envio de nova documentação através do endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), hipótese em que o(a) Pregoeiro(a) fará novo uso da funcionalidade “Convocar Anexo”.

**11.5.2.** No caso de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento **da documentação complementar** pelo sistema eletrônico COMPRASNET, a documentação poderá ser enviada para o

endereço eletrônico [licitações.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitações.dpl@contato.ufsc.br), sendo tal documentação divulgada posteriormente no site do DPL para conhecimento de todos os participantes. A documentação enviada por e-mail, no caso de comprovada inviabilidade de envio pelo sistema, deverá estar dentro do prazo inicialmente estabelecido pelo Pregoeiro.

- 11.5.3. Depois de transcorrido o prazo estabelecido no *caput*, ou a confirmação de envio dos documentos solicitados, via chat do sistema COMPRASNET, por parte do licitante, não serão considerados para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio de documentos de habilitação que deveriam/poderiam ter sido remetidos anteriormente.
- 11.5.4. Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 11.5.5. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 11.5.6. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos. Os documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 11.5.7. Os documentos remetidos pelos licitantes na forma do *caput* poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a).
- 11.5.8. Quando os documentos solicitados forem comuns a mais de um item/grupo para os quais o licitante possua proposta aceita, o (a) Pregoeiro (a) poderá convocar o anexo, por meio do sistema COMPRASNET, para apenas um dos itens/grupos.
- 11.6. Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.
- 11.7. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 11.8. O licitante terá o prazo de 2 (duas) horas para envio de documentos de habilitação complementares, conforme instruções do **item 11.5**, a partir da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico COMPRASNET, de acordo com o que prevê o § 2º do art. 25 do Decreto nº 5.450/05.
- 11.9. De acordo com as informações constantes de seu sítio, o DPL não solicita o envio de documentos via correios, considerando que a disputa ocorre por meio eletrônico.
  - 11.9.1. Caso o(a) Pregoeiro(a), por algum motivo excepcional, solicite o encaminhamento de algum documento por remessa via correios, tal requerimento será registrado no chat do sistema eletrônico COMPRASNET.

## 12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 12.1. Declarado o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) abrirá **prazo mínimo de 30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, **de forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET, manifestar sua intenção de recurso, com registro da síntese de suas razões.
- 12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item anterior, levará a decadência do direito de recurso e conseqüente adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.
- 12.3. O(A) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

- 12.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões via sistema e em igual prazo, contado a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.5. No caso de comprovada inviabilidade no envio dos recursos e/ou das contrarrazões via sistema COMPRASNET, o licitante deverá encaminhar a documentação para o e-mail **licitações.dpl@contato.ufsc.br**, dentro do prazo mencionado no **item 12.4**, juntamente com o respectivo registro de indisponibilidade do sistema.
- 12.6. Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 12.7. O recurso contra o resultado da licitação terá efeito suspensivo no tocante ao item do objeto ao qual o recurso se referir, **inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente começará a contar quando da decisão final da autoridade competente.**
- 12.8. O acolhimento do recurso implicará apenas na invalidação dos atos **que não podem ser aproveitados.**
- 12.9. Caso o licitante possua dúvidas a respeito da forma de interposição dos recursos administrativos no sistema COMPRASNET ou em relação aos prazos legais, o DPL orienta que o mesmo consulte o manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET, o qual contempla todas as orientações referentes a esse direito do licitante, bem como consulte as legislações que versam sobre a modalidade licitatória em disputa, não cabendo ao(à) Pregoeiro(a) prestar esclarecimentos adicionais acerca desse tema.

### 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.
- 13.2. A homologação deste Pregão compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina.
- 13.3. Depois da homologação deste certame, a convocação da Adjudicatária será procedida por meio de Notificação para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis** contado de seu recebimento, assinar o Termo de Concessão de Uso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 13.4. O Termo de Concessão de Uso deverá ser assinado pelo representante legal da Adjudicatária, com poderes expressos e com a apresentação de documento que comprove tal investidura.
- 13.5. No ato da assinatura do Termo de Concessão de Uso, a Adjudicatária deverá:
- Fornecer ao órgão fiscalizador da Administração a relação nominal dos empregados que prestarão os serviços e os respectivos registros trabalhistas, bem como endereço residencial, se solicitado pela Administração.
  - Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao setor incumbido da fiscalização da concessão.
  - Apresentar, se for o caso, tabela de serviços e respectivos preços para aprovação da Pró-Reitoria de Administração.
- 13.6. Caso a Adjudicatária não assine o contrato na forma proposta, à Administração reserva-se o direito de convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto a valores.



**13.7.** Havendo necessidade da realização de obras e benfeitorias que impliquem aprovação de projetos específicos, a Adjudicatária somente será convocada para assinar o Termo de Contrato de Concessão mediante prévia aprovação do projeto pela UFSC, conforme orientações expressas no **Anexo I** e **Anexo VII** deste Edital.

**13.7.1.** Após a aprovação do projeto pela UFSC e atendidas as condições estabelecidas do **Anexo I** e **Anexo VII**, a Adjudicatária será convocada por meio de notificação via correio, com aviso de recebimento, para assinar o Termo de Concessão de Uso no prazo de 5 (cinco) dias.

**13.8.** Se a Adjudicatária tiver informado em sua proposta comercial que a prestação dos serviços objeto da concessão se dará através de sua filial, em fase de constituição, no momento da assinatura do Termo de Concessão de Uso a Adjudicatária deverá apresentar os documentos oficiais de constituição da filial e as certidões negativas respectivas.

**13.8.1.** No Termo de Concessão de Uso deverá ficar configurado o CNPJ da matriz e da filial, com os respectivos endereços e responsáveis legais, em face da adjudicação ter ocorrido com o CNPJ da matriz.

**13.9.** Como condição para celebração do Termo de Concessão de Uso, a Adjudicatária deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### **14. DAS CONDIÇÕES DA CONCESSÃO DE USO**

**14.1.** Os serviços relativos a esta concessão de uso deverão ser executados conforme as condições, local e horários indicados no **Anexo I** (Termo de Referência).

**14.2.** A área objeto desta concessão destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou mesmo pela Concessionária para outras finalidades.

#### **15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**15.1.** Os critérios de pagamento estão previstos no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VI** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

#### **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA**

**16.1.** As obrigações da Concedente e da Concessionária estão estabelecidas no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VI** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

#### **17. DA GARANTIA**

**17.1.** As condições de apresentação de garantia estão previstas no **Anexo VI** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

#### **18. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

**18.1.** Os critérios de fiscalização e controle da execução dos serviços estão previstos no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VI** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## 19. DA ALTERAÇÃO, DA RESCISÃO E DA RENOVAÇÃO CONTRATUAL

**19.1.** As regras quanto à alteração, rescisão e renovação da concessão estão definidas no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VI** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**20.1.** Em se tratando dos casos discriminados nas alíneas a seguir, e levando-se em conta o caso concreto, o nível de gravidade e os prejuízos causados à Administração, o licitante poderá ficar impedido de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 6 (seis) meses.

- a) Não manter sua proposta ou solicitar o cancelamento do lance depois de finalizada a etapa de disputa ou, ainda, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no Edital e seus Anexos.
- b) Recusar-se ou deixar de enviar documentos necessários à análise da proposta, previstos no Edital.
- c) Não enviar amostra para análise, quando solicitada pela UFSC, se esta exigência estiver prevista no Edital e seus Anexos.
- d) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela UFSC durante a análise da proposta ou da documentação de habilitação.
- e) Deixar de manter as condições de habilitação ao longo da execução do Contrato.

**20.2.** Se o licitante deixar de celebrar o Contrato, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do Contrato/Nota de Empenho, de acordo com o solicitado: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 1 (um) ano e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.
- b) Recusar-se ou deixar de assinar o Contrato dentro do prazo de validade da sua proposta: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 1 (um) ano e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.
- c) Recusar-se ou deixar de receber a Nota de Empenho referente à contratação: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de no mínimo 1 (um) ano, limitado a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total do empenho.

**20.3.** Se o licitante tentar fraudar, fraudar ou falhar na execução do Contrato/Nota de Empenho, ou ensejar retardamento de sua execução, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:

- a) Recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens contratados: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Contrato ou ao valor total do empenho.
- b) Atrasar a entrega de quaisquer dos itens solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, além de multa de até 20 (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Contrato ou ao valor total do empenho.
- c) Entregar produtos ou prestar serviços com características diversas daquelas constantes de sua proposta (salvo se mediante devida comprovação quanto à equivalência em processo administrativo adequado e aprovado pela autoridade competente) ou no Contrato, recusando-se ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela UFSC: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Contrato ou ao valor total do empenho.

- d) Deixar de prestar garantia técnica a quaisquer dos itens relativos à licitação, dentro do prazo exigido no instrumento convocatório: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Contrato ou ao valor total do empenho.
- 20.3.1.** Nos casos em que o licitante inadimplente entregar os produtos ou prestar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à UFSC receber o produto/serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado, podendo ainda deixar de aplicar a penalidade de impedimento de licitar ou contratar, considerando-se o prejuízo sofrido pela Administração.
- 20.4.** Se o licitante apresentar indícios, documento ou declaração falsos, ficará sujeito às seguintes penalidade, conforme o caso:
- a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no Pregão: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 4 (quatro) anos.
  - b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
  - c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.5.** Se o licitante cometer fraude fiscal, mediante declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal, omissão, falsificação ou alteração de informações em suas notas fiscais ou de outrem, ficará sujeito às seguintes penalidades:
- a) Impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
  - b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.6.** O licitante enquadrado nos **itens 20.4 a 20.5**, além da pena aplicável, sofrerá ainda multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao:
- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame.
  - b) Valor do Contrato, quando a ocorrência se der posteriormente à homologação da licitação.
- 20.7.** O licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos no Decreto nº 8.538/15.
- 20.8.** Se o licitante comportar-se de modo inidôneo ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:
- a) Praticar atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta ou ao valor do empenho ou Contrato.
  - b) Participação, na licitação, de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada mediante a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente: impedimento de licitar e de

contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta ou ao valor do empenho ou Contrato.

- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**20.8.1.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**20.9.** Em se tratando dos casos discriminados nas alíneas a seguir, o licitante que causar transtornos, tumultuar a disputa do certame ou não respeitar as normas editalícias, ficará impedido de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 3 (três) meses, e ficará sujeito à multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total estimado do(s) item(ns) em disputa:

- a) Perturbar qualquer ato da sessão pública da licitação como, por exemplo, ofender o Pregoeiro, Presidente ou membro da comissão ou equipe de apoio, ou levantar falsa acusação quanto à prática dos servidores envolvidos na realização do certame.
- b) Solicitar sua inabilitação depois de concluída a fase de habilitação.
- c) Descumprir, durante a execução do certame, os requisitos de habilitação depois de declarar previamente em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET que os atendia.
- d) Deixar de apresentar nova proposta ou planilha de formação e composição de preços no prazo estabelecido pelo Pregoeiro ou equipe de apoio, devidamente adaptada ao valor final ofertado na fase de lances ou obtido mediante negociação.
- e) Interpor recurso meramente protelatório, com base em fundamentação que já tenha sido motivo de impugnação ao Edital e seus Anexos e resultado em improcedência, ou interpor intenção de recurso e posteriormente deixar de apresentá-lo, causando morosidade à disputa da licitação.

**20.10.** Além do exposto nos itens precedentes, a adjudicatária ficará sujeita a sanções de advertência e multa, de acordo com o estabelecido nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, aplicadas suplementarmente pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ou prestação de serviço ora contratado, além das sanções de suspensão temporária e declaração de inidoneidade, previstas no art.87 da Lei nº 8.666/93.

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade.
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do Contrato, implicando as sanções mencionadas no **item 20.3**.
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**20.11.** As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos oriundos da violação de deveres contratuais por parte do licitante, apurados durante processo administrativo de penalização.

- 20.11.1.** Se as multas previstas no Edital não forem suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.
- 20.12.** Será assegurado ao licitante, previamente à aplicação das penalidades indicadas neste instrumento convocatório, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 20.13.** A aplicação de uma das penalidades previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 20.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e de contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas do Edital, no Contrato e em demais cominações legais.
- 20.15.** A dosimetria das penalidades levará em consideração, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo:
- O dano causado à Administração;
  - O caráter educativo da pena;
  - A reincidência como Maus antecedentes;
  - A proporcionalidade.
- 20.16.** Nos casos em que couber, serão aplicadas ainda as sanções previstas na Lei nº 12.846/13, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública.
- 20.16.1.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessária à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).
- 20.16.2.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, nos termos da Lei nº 12.846/ 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.16.3.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.17.** Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o Contrato, cobrando do licitante apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.
- 20.18.** As sanções de impedimento de licitar e de contratar não serão passíveis de reabilitação antes de finalizado o prazo fixado, tendo o licitante que cumpri-lo integralmente.
- 20.19.** O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra licitante ou empresa contratada será efetuado pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente por meio de endereço eletrônico constante do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou aquele informado nos termos do **item 10.11** deste Edital, ou por meio físico, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 20.19.1.** Levando em conta as inovações tecnológicas, o avanço das tecnologias de informação e o fato inegável de que, atualmente para participar de um processo licitatório todos os licitantes devem possuir acesso às redes mundiais de computadores, todas as comunicações entre a UFSC e o

licitante ou empresa contratada dar-se-ão por meio eletrônico, considerando-se o endereço eletrônico mencionado no item precedente, sendo de inteira responsabilidade do licitante mantê-lo permanentemente atualizado.

- 20.19.2.** O licitante ou empresa contratada, além de manter seu e-mail permanentemente atualizado, fica responsável por acessar sua caixa de entrada periodicamente durante todo o processo da licitação e/ou contratação, devendo também averiguar sua caixa de *spam*, sob pena de perder os prazos legais previstos acerca do direito de defesa/manifestação quanto ao teor do Ofício de Notificação.
- 20.19.3.** Tal prática visa a conferir maior celeridade processual e proporcionar economicidade a todas as partes envolvidas nos processos, sobretudo à sociedade, que custeia a gestão pública, na medida em que privilegia o envio eletrônico de informações em detrimento de outros meios de comunicação, como publicações em Diário Oficial ou remessas via correio, à exceção dos casos que por Lei exigem-se intimação ou vista pessoal.
- 20.19.4.** Quando, por razões técnicas, for inviável o uso de meio eletrônico para o encaminhamento de Ofício de Notificação, esse ato poderá ser viabilizado segundo as regras ordinárias, sendo dever do licitante ou empresa contratada manter, junto à Administração, atualizados os dados de endereço, contato telefônico e do representante legal da empresa, não suprindo tal ônus a mera formalização da alteração do ato constitutivo ou do contrato social na Junta Comercial competente, no Cartório de Registro de Títulos ou outro ato solene que a lei determinar.
- 20.19.5.** O encaminhamento de Ofício de Notificação por meio eletrônico possui respaldo no art. 5.º, LXXVIII, da Constituição Federal de 1988; art. 26, § 3.º, *in fine* e art. 2.º, § único, IX (princípio do formalismo moderado), todos da Lei n.º 9.784/99, a qual regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal; art. 5.º do Decreto n.º 8.539/15; e, subsidiariamente, cf. disciplina o art. 15, calca-se também na disposição do art. 270 do Código de Processo Civil de 2015, sendo hoje uma prática já consolidada no Poder Judiciário e que vem sendo implantada nos demais Poderes com a finalidade de otimizar custos, critérios de sustentabilidade e ritos processuais, primando pela eficiência no serviço público sem prejuízo do direito ao contraditório e à ampla defesa de quaisquer das partes.
- 20.19.6.** Simultaneamente ao encaminhamento eletrônico, o Ofício de Notificação poderá ser disponibilizado também no portal da Pró-Reitoria de Administração - PROAD, sítio [www.proad.ufsc.br](http://www.proad.ufsc.br), o que poderá substituir a publicação da notificação em Diário Oficial ou caso não tenha sido possível localizar o licitante e/ou empresa contratada.
- 20.19.7.** As defesas/manifestações, quando em resposta ao Ofício de Notificação de que trata o item anterior, deverão ser encaminhadas preferencialmente por meio eletrônico, segundo as orientações contidas no sítio da PROAD supracitado, de modo a economizar custos, evitar a necessidade de deslocamentos e, ainda, otimizar o prazo para que o licitante e/ou empresa contratada elabore as peças que julgar convenientes à sua defesa/manifestação.
- 20.19.8.** Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.
- 20.19.9.** Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa contratada for enviada para atender a prazo processual, este passará a contar a partir da data do registro de recebimento da notificação ou do seu registro de protocolo, o que ocorrer primeiro, sendo considerada tempestiva a defesa/manifestação recebida até as 24 (vinte e quatro) horas do seu último dia.
- 20.19.10.** Toda a operacionalidade por meio eletrônico mantém inalterados os prazos legais para as defesas/manifestações, bem como mantém conservado todo o direito ao contraditório e à ampla defesa em toda e qualquer fase do rito processual.

**20.19.11.** Demais dúvidas acerca do disposto nos subitens precedentes quanto às notificações, defesas ou manifestações, poderão ser sanadas por meio eletrônico, seguindo as orientações contidas no sítio da PROAD, [www.proad.ufsc.br](http://www.proad.ufsc.br).

**20.20.** As multas aplicadas deverão ser recolhidas à UFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, observando-se sua data de vencimento, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos da Lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**21.1.** A participação no presente Pregão implica na aceitação integral e irrevogável de todas as condições exigidas neste Edital e nos documentos que dele fazem parte, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

**21.2.** Será lavrada a ata da sessão pública de realização do Pregão, que registrará os fatos ocorridos e estará disponível aos participantes no sistema eletrônico.

**21.3.** Ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, bem como revogá-lo, em qualquer de suas fases, por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba aos respectivos participantes direito à reclamação ou indenização.

**21.3.1.** A anulação do Pregão induz à do Termo de Concessão de Uso.

**21.4.** As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UFSC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**21.5.** É facultado ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

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

**21.7.** Presumir-se-ão como aceitos, para todos os efeitos, os prazos definidos neste Edital e em seus respectivos anexos.

**21.8.** Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

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

**21.10.** Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), das eventuais republicações e/ou retificações de Edital ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

**21.11.** Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFSC, sem prejuízo do disposto no art. 4º, inciso V, da Lei nº 10.520/02.

**21.12.** Todo e qualquer esclarecimento pertinente a este Pregão será sanado exclusivamente por meio de endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br). Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.

- 21.13. Durante a realização do Pregão, a comunicação com o(a) Pregoeiro(a) dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br) e/ou via chat do sistema eletrônico COMPRASNET, quando for o caso e o momento oportuno.
- 21.14. O Departamento de Licitações (DPL) desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: envio de notas de empenho, envio de atas de registro de preços, contratos, envio de notas fiscais, pagamentos. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para o(s) respectivo(s) setor(es) responsável(eis).
- 21.15. Os documentos exigidos neste Edital deverão ser enviados exclusivamente através da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico COMPRASNET, salvo se indicada pelo(a) Pregoeiro(a) outra forma de envio, o que será definido pelo(a) Pregoeiro(a) no chat do referido sistema.
- 21.16. O(A) Pregoeiro(a) somente solicitará o envio de documentos de maneira diversa à supracitada nos casos de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento da documentação pelo endereço eletrônico indicado neste Edital e/ou pelo sistema eletrônico COMPRASNET.
- 21.17. Não serão considerados os documentos enviados por meio diverso ao solicitado pelo(a) Pregoeiro(a).
- 21.18. O endereço eletrônico que deve ser utilizado para comunicação com o(a) Pregoeiro(a) **Gerson Jardel Kazmirczak**, bem como para outros fins indicados neste Edital, **com a devida menção ao número deste Pregão**, é o: [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br).
- 21.19. O Edital e seus Anexos serão disponibilizados gratuitamente na íntegra, em arquivo digital, na página [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).
- 21.20. **Os licitantes e demais interessados poderão ter vistas e solicitar arquivos digitais relativos a processos que estiverem em tramitação ou em execução no DPL, desde que respeitando as disposições contidas no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br) e as seguintes orientações gerais:**
- Por meio de requerimento formal elaborado pelo interessado, devidamente assinado e contemplando a identificação do requerente, e, no caso de representante de pessoa jurídica, juntamente com documentos que possam credenciá-lo a tal representação (por exemplo, procuração ou documentação de constituição da empresa ou aqueles equivalentes, junto ao documento de identificação de quem assinou o requerimento).
  - O requerimento deve ser encaminhado ao DPL exclusivamente pelo e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), identificando no assunto o número do certame de que deseja obter vistas.
  - Solicitações encaminhadas após o horário de atendimento externo do DPL, constante do sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), terão a contagem do prazo para atendimento iniciada no próximo dia útil vigente, respeitando os horários do Departamento.
  - O DPL não fornecerá cópias (xerox) dos autos do processo, de modo a primar pelos preceitos da sustentabilidade e da otimização do recurso público.
  - As vistas solicitadas serão disponibilizadas **exclusivamente** no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), no prazo **de até 4 (quatro) horas úteis** após o recebimento da solicitação devidamente instruída de acordo com o estabelecido neste Edital.
  - O DPL ou quaisquer de suas comissões não se responsabilizarão pelo desconhecimento dos licitantes em relação aos documentos disponibilizados na forma de vistas junto ao referido sítio, e, ainda, não serão consideradas alegações de desconhecimento ou problemas de acesso, cabendo ao licitante interessado monitorar a disponibilização dos documentos no sítio anteriormente indicado, que registrará, inclusive, o horário da postagem como modo de primarmos pela transparência dos atos.
  - Não serão encaminhadas vistas por e-mail aos interessados, independentemente de quaisquer alegações.



**21.21.** O período de tramitação e execução dos procedimentos licitatórios no DPL compreende a fase externa dos processos, ou seja, desde a publicação da data de abertura do certame até a publicação do resultado de julgamento homologado.

**21.21.1.** Os licitantes e demais interessados poderão conferir antecipadamente se o processo licitatório para o qual deseja obter vistas encontra-se no DPL consultando o menu “Agenda de Licitações” disponível no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br). O DPL atualiza semanalmente o *status* dos processos que se encontram neste Departamento.

**21.22.** Solicitações de vistas a processos em tramitação ou execução em outros departamentos ou unidades da UFSC deverão ser direcionadas diretamente aos mesmos, de modo que estes possam atender a este direito dos licitantes e demais interessados, desde que respeitando as normas e prazos definidos em cada departamento ou unidade, não cabe ao DPL qualquer responsabilidade no tocante a estas solicitações.

**21.23.** O Foro para solucionar os casos omissos, não regulados expressamente pela lei e por este Edital, será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina) - Justiça Federal.

## 22. DOS ANEXOS

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

**ANEXO I** – Termo de Referência

**ANEXO II** – Tabela de Multas

**ANEXO III** – Planta Baixa

**ANEXO IV** – Declaração de Visita Técnica

**ANEXO V** – Cardápio mínimo obrigatório

**ANEXO VI** – Minuta do Termo de Concessão de Uso

**ANEXO VII** – Caderno de Encargos

Florianópolis, xx de xxxxxxxx de xxxxx

**Ricardo da Silveira Porto**

**Diretor do DPL**

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
**CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82**  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



Processo 23080.088675/2019-43

### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.**

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$5.809,38 (cinco mil, oitocentos e nove reais e trinta e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$69.712,56 (sessenta e nove mil, setecentos e doze reais e cinquenta e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 5.809,38	R\$ 69.712,56
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 69.712,56</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43.

## **2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA**

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

## **5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS**

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo V** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

- 6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.
- 6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.
- 6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.
- 6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.
- 6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.
- 6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.
- 6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.
- 6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## **9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS**

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

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



- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

- a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.
- c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:
  - c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.
  - c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.
  - c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## **10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

10.1. Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1. Qualidade dos alimentos;

10.3.2. Qualidade das bebidas;

10.3.3. Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4. Qualidade do atendimento;

10.3.5. Limpeza do ambiente;

10.3.6. Nível geral de satisfação;

10.3.7. Outros aspectos necessários.

10.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1. Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1. Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3. De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4. em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1. Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3. Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8. Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9. Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **12. PAGAMENTOS**

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.

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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### 13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. **Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de forma adequada das atividades do tipo: restaurantes, lanchonetes, bares, confeitarias, padarias, rotisseries e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

a) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos no Anexo IV.

a) Informações sobre os locais de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Centro de Cultura e Eventos, com Rosemar da Silva ou Thayse Fernandes Cherem, por meio do telefone (48) 3721-6318.

### 14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e

e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;
- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativas, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

### 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

## 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 20 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

## 17. Equipe de Apoio

17.1. Membros Titulares:

\_\_\_\_\_  
Nome: Rosemar da Silva

CPF: 417.498.479-49

\_\_\_\_\_  
Nome: Thayse Fernandes Cherem

CPF: 046.174.149-08

17.2. Membros Suplentes:

\_\_\_\_\_  
Nome: Andrea Burigo Ventura

CPF: 909.221.159-15

\_\_\_\_\_  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva

CPF: 485.159.300-72



## ANEXO II - TABELA DE MULTAS

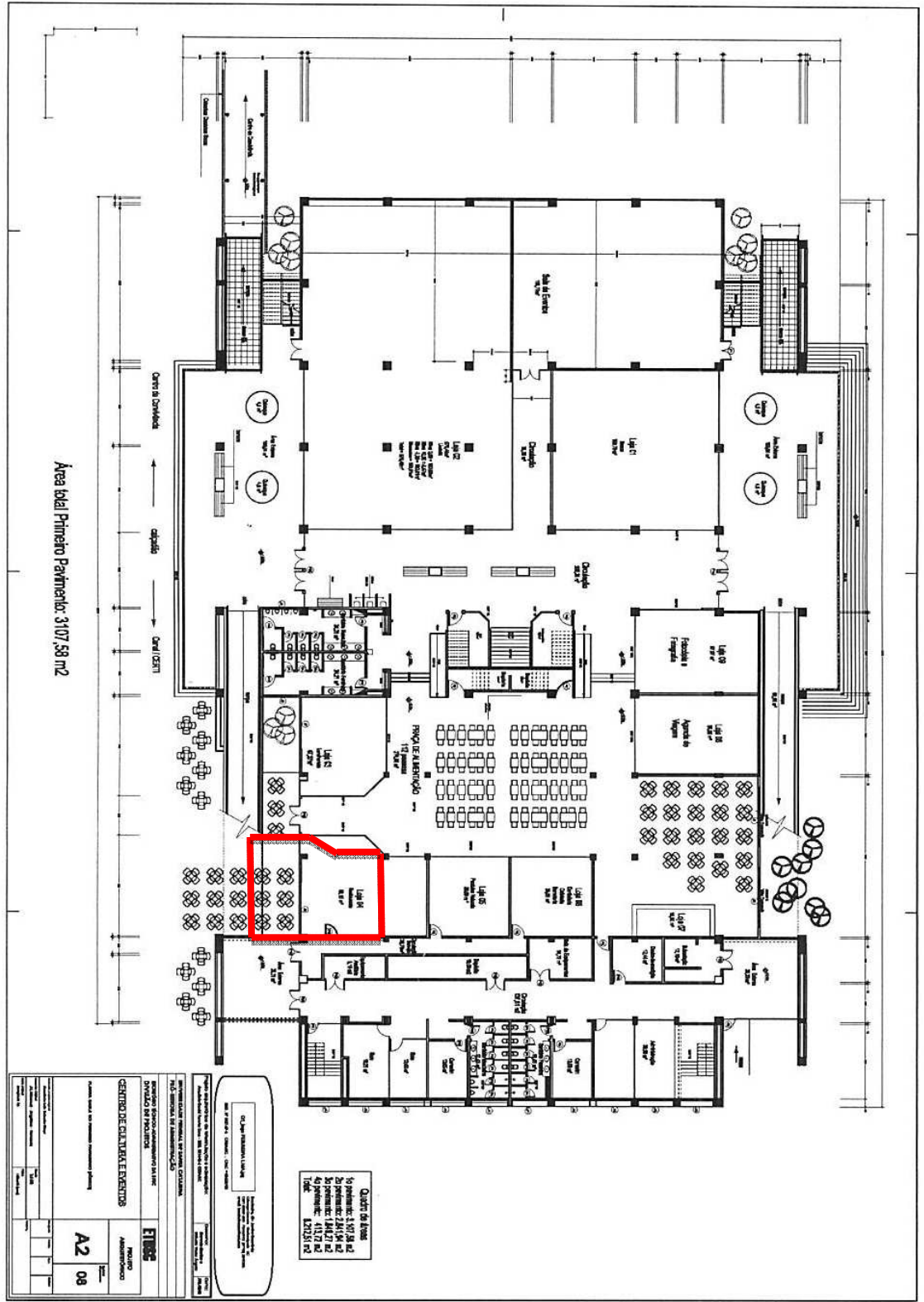
1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo V do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
	R\$ 50,00
	R\$ 70,00
	R\$ 100,00
	R\$ 200,00
	R\$ 1.000,00
	R\$ 2.000,00

# ANEXO III - PLANTA BAIXA



## ANEXO IV - MODELOS DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG °:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (**citar o número do edital**), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n.º:**

**RG n.º:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V - CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

CARDÁPIO OBRIGATÓRIO	
ITEM	COMPOSIÇÃO
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>

## ANEXO VI – MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO



### SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Pró-Reitoria de Administração - PROAD

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC  
Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236  
E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



### TERMO DE CONCESSÃO DE USO QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA E A EMPRESA

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei n.º 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Jair Napoleão Filho, CPF n.º 342.374.379-49, doravante denominada CONCEDENTE e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, firmam o presente Termo de Concessão de Uso, de acordo com o Processo de Licitação n.º 23080.088675/2019-43, com sujeição às normas emanadas das Lei n.º 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações posteriores, às disposições estabelecidas no **Edital de Pregão n.º \_\_\_\_\_** e nas complementações a ele integradas, aos termos da proposta vencedora e sob as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

**1.1.1.** O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

**1.1.2.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12		
<b>Total geral</b>					

**1.2.** Este Termo de Concessão de Uso vincula-se ao Edital de Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3.** O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52 (trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos)**, nos primeiros 12 (doze) meses e, após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**2.1.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

**2.1.1.** Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo V** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

**2.2.** Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

**2.3.** Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

**2.4.** Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

**2.5.** Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

**2.6.** Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

**2.6.1.** A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

**2.7.** Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

**2.8.** Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

**2.9.** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

**2.10.** Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

**2.10.1.** Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

**2.11.** Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.



- 2.12.** Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.
- 2.13.** Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.
- 2.14.** Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 2.15.** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 2.16.** Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.
- 2.17.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.
- 2.18.** Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 2.19.** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.
- 2.20.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.
- 2.21.** Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.
- 2.22.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 2.23.** Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 2.24.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.
- 2.25.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 2.26.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 2.27.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 2.27.1.** A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.
- 2.28.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas

indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

**2.29.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

**2.30.** Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivalidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

**2.31.** Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

**2.31.1.** Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

**2.31.2.** Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

**2.31.3.** Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

**2.31.4.** Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.31.5.** Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.32.** A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

**2.33.** Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

**2.33.1.** Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

**2.34.** Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

**2.34.1.** É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

**2.35.** Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

**2.36.** Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

**2.36.1.** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

**2.36.2.** Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

**2.36.3.** Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

**3.1.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital de Pregão e seus anexos.

**3.2.** Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

**3.3.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA neste Termo de Contrato.

**3.4.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

**3.5.** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

**3.6.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

**3.7.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

**3.8.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

**3.9.** Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

**3.10.** Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

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

**4.1.** A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

**4.2.** É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

**4.3.** A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

**4.4.** Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

**4.5.** Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

**4.6.** As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

- 4.7.** Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.
- 4.8.** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.
- 4.9.** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.
- 4.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.
- 4.11.** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

### **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRAS E BENFEITORIAS**

- 5.1.** As obras necessárias ao imóvel objeto deste contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.
- 5.2.** Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.
- 5.3.** Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas a expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.
- 5.4.** A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:
- 5.4.1.** Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
  - 5.4.2.** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;
  - 5.4.3.** Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAAE/SEOMA.
- 5.5.** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do presente Termo de Concessão de Uso será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.
- 5.6.** Ao início da vigência deste Termo de Concessão, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

**5.7.** Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **CLÁUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS**

**6.1.** O valor da concessão do espaço físico objeto do presente contrato, para exploração e operação comercial de serviços de restaurante localizada no Centro de Cultura e Eventos é de **R\$ xx,00 (xxx reais) mensais**, e a estimativa total para 12 meses é de **R\$ xxx,00 (xxx reais)**, a ser pago em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao de referência, obrigatoriamente, mediante fatura emitida pela CONCEDENTE, contendo também os gastos realizados com a demanda de energia elétrica e água.

**6.2.** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência conforme leitura dos medidores instalados;

**6.2.1.** Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), o cálculo da demanda mensal de energia elétrica e água será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

**6.3.** O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do Termo de Concessão.

**6.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à PROAD até o último dia útil do mês correspondente.

**6.5.** O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

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

**6.7.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no item 6.1.

**6.8.** A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

**6.9.** Depois de realizado o pagamento, a Concessionária deverá fornecer cópia de comprovante à PROAD sempre que solicitado.

**6.10.** Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA**

**7.1.** A CONCESSIONÁRIA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados ainda os seguintes requisitos:

**7.1.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONCEDENTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, **podendo optar** por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, no valor de **R\$ XXX,00 (XXX reais)**, correspondente a 5%(cinco por cento) do valor total do contrato;

**7.1.2.** A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à CONCEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA; e
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;

**7.1.3.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 16.1.2., observada a legislação que rege a matéria;

**7.1.4.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CONCEDENTE;

**7.1.5.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

**7.1.6.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

**7.1.7.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;

**7.1.8.** A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- b) 30 (trinta) dias após o término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

**7.1.9.** O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

**7.1.10.** A garantia prevista nesta cláusula somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da Instrução Normativa nº 4 SLTI/MPOG, de 19 de março de 2015.

**7.2.** A garantia que se refere esta cláusula terá seu valor reforçado a cada repactuação, devendo esse reforço acompanhar, na mesma medida, as majorações que forem feitas no valor do contrato.

## **CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**8.1.** Fica expressamente vedado à CONCESSIONÁRIA ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente.

**8.1.1.** O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Concessão de Uso, ficando neste caso a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades fixadas na Cláusula Nona – das Penalidades, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

## **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

**9.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 20 do Edital do Pregão desta instituição, com seus Anexos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

**10.1.** A rescisão deste contrato poderá ser:

**10.1.1** Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**10.1.2** Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

**10.1.3** Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**10.2.** Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso pela CONCEDENTE:

**10.2.1.** A inexecução total ou parcial deste Contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

**10.2.2.** A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

**10.2.3.** A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

**10.2.4.** A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

**10.2.5.** O atraso por parte da CONCESSIONÁRIA em até três meses do pagamento da contraprestação mensal.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA**

**11.1.** O presente Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 meses, contados a partir da data de assinatura deste, cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial da União, podendo, por interesse da CONCEDENTE, ser prorrogado por igual período, até o limite de sessenta meses.

**11.1.1.** Havendo o interesse em prorrogar o período contratual, respeitado o limite acima, a CONCESSIONÁRIA deverá formalizar seu interesse com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.2.** Não havendo o interesse da CONCEDENTE em prorrogar o período contratual, esta comunicará sua decisão, devidamente justificada, à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.3.** O contrato não será prorrogado, independentemente de qualquer prazo, se for identificada alguma contraprestação em débito, algum documento desatualizado ou a inexecução de qualquer cláusula deste Termo de Concessão de Uso por parte da CONCESSIONÁRIA.

**11.2.** Findo o prazo deste Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA terá 48 (quarenta e oito) horas para desocupar o espaço físico e entregar as chaves na Direção do Departamento de Cultura e Eventos da SeCArte. Durante o período vencido, a CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento da contraprestação até data da efetiva desocupação.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

**12.1.** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina) - Justiça Federal.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Florianópolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

Jair Napoleão Filho  
Pró-Reitor de Administração  
CPF nº 342.374.379-49

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

Representante da Concessionária  
CPF nº

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

\_\_\_\_\_

Nome:

CPF:



## ANEXO VII – CADERNO DE ENCARGOS

### REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO SERVIÇOS TÉCNICOS DE ENGENHARIA, destinados a *Elaboração dos Projetos Complementares de Engenharia*

#### LISTA DE ABREVIATURAS

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

PROAD – Pró-Reitoria de Administração

DPAE – Departamento de Projetos de Arquitetura e Engenharia

DIP – Divisão de Projetos

ART – Anotação de Responsabilidade Técnica

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

CREA – Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia.

#### INTRODUÇÃO

Todos os serviços referentes à projetos de edificações, deverão ser realizados com rigorosa observância dos desenhos dos mesmos, respectivos detalhes e obediência às prescrições e exigências do Caderno de Encargos do DPAE, bem às Normas e condições da legislação, obedecidas às diretrizes de economia de energia e de redução de eventual impacto ambiental.

As instruções detalhadas a seguir têm como objetivo, fornecer informações para a elaboração dos projetos a serem elaborados para a Universidade Federal de Santa Catarina, devendo os mesmos atender ao que especificam estas instruções, que estão divididas em 02 (duas) partes: Parte I = Instruções Gerais e Parte II = Instruções Específicas (Projeto Preventivo contra Incêndio, Projeto de Instalações Elétricas e Rede Lógica).

#### PARTE I

##### Instruções Gerais:

Os projetos deverão ser apresentados ao DPAE, para análise pelo corpo técnico e posterior liberação para a licitação, não sendo liberados sem o cumprimento dos itens constantes nestas instruções.

Estes deverão ser detalhados, de forma a facilitar a leitura e sua execução na obra, com tantas pranchas de desenho quantas necessárias forem.

Após análise dos projetos pelos técnicos, estes se julgarem necessário, poderão solicitar complementos ao mesmo. Os projetos só serão liberados pelos técnicos do DPAE: se estiverem assinados, acompanhados das respectivas ART's e memoriais descritivos com as respectivas aprovações nos órgãos que se fizerem necessários.

A elaboração de todos os projetos obedecerá rigorosamente às normas construtivas da ABNT, das Prefeituras, do Corpo de Bombeiros, da Vigilância Sanitária, da CELESC e dos demais órgãos competentes.

Quando da elaboração de projetos especiais (como hospitais, restaurantes, biotérios, depósitos, etc.), deverão ser seguidas as normas específicas para os mesmos.

No caso de projeto de ampliação, apresentar a interligação à parte existente, obedecendo todas as condições anteriormente citadas.

Os projetos complementares deverão estar harmonizados com o projeto de arquitetura, observando a não interferência entre elementos dos diversos sistemas e considerando as facilidades de acesso para inspeção e manutenção das instalações de um modo geral. Todos os detalhes de um projeto que possam interferir em um outro da mesma obra, deverão ser elaborados em conjunto, de forma a estarem perfeitamente harmonizados entre si.

A memória ou roteiro de cálculo deverá ser obrigatoriamente entregue anexa ao memorial descritivo, citando os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nestas instruções. Detalhará todos os cálculos explicitamente, quando solicitado pelo DPAE/PROPLAN.

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, no memorial descritivo, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade, indicando-se tipos, modelos, sem definição de marcas (conforme determina Decreto de Licitações e Contratos 8.666/93), e demais características técnicas, sendo escolhidos, de preferência, dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pelo DPAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empresa contratada para execução responsável pela comprovação da similaridade.

A relação de materiais e equipamentos (devidamente especificados) deverá ser apresentada anexa ao memorial descritivo, em meio eletrônico, com utilização do programa Excel, com no mínimo, colunas de: nº de item, discriminação de materiais e serviços, quantidade, unidade, preço unitário (incluindo material, mão de obra e BDI) e preço do item. Os materiais e equipamentos deverão ser agrupados de maneira clara e precisa, com os correspondentes quantitativos e unidades de medição.

A responsabilidade pelos quantitativos será do projetista, que deverá responder por eventuais discrepâncias entre o apresentado e o executado. Também deverá ser entregue uma cópia impressa, assinada de todos os desenhos e documentos.

O memorial descritivo deverá ser entregue em meio eletrônico, com a utilização do programa Word. Este fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e por estas instruções; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

Os projetos deverão ser apresentados com o selo padrão do DPAE/PROPLAN, conforme modelo que será entregue à empresa contratada.

A apresentação gráfica dos projetos deverá ser desenvolvida em software AUTOCAD, ou similar que possibilite a perfeita importação, entregues uma cópia em CD e uma cópia impressa. Cada folha deverá constituir um arquivo e serão numeradas, tituladas, datadas, com identificação do autor do projeto e de acordo com o modelo do selo padrão. O tamanho das folhas, devem seguir as normas (NBR10068/87 – folhas de desenho “lay out” e dimensões / NBR 10582 – conteúdo da folha para desenho técnico / NBR 13142 – dobramento de cópia) e convenções usuais referentes às folhas para representação de desenhos técnicos. As normas em vigor, editadas pela ABNT adotam a seqüência “A” de folhas: A0 (841mm x 1189mm), A1 (594mm x 841mm), A2 (420mm x 594mm), A3 (297mm x 420 mm), A4 (210mm x 297mm) – largura (mm) x altura (mm).

#### ***Quanto ao uso do AUTOCAD e à escala adotada:***

1. Cada desenho deve ser todo executado em escala real 1:1 (uma unidade de desenho igual a uma unidade adotada no projeto) no “MODEL SPACE”;

2. Cada folha deverá ser desenhada no “PAPER SPACE”, com margens, selos e informações fixas. Nela serão criadas janelas (viewport) nas quais o desenho deve ser enquadrado e ter atribuída sua escala com o “model” ativado dentro de cada janela.

Com este procedimento consegue-se independência entre o “MODEL SPACE” e o “PAPER SPACE” possibilitando que a escala seja alterada a qualquer momento, não deixando dúvidas quanto a escala utilizada pelo projetista, já que no “MODEL SPACE” sempre teremos escala 1:1.

### **Configuração de penas por cor:**

A configuração de penas por cor utiliza apenas as cores básicas padrão do Acad e deverá ser a seguinte:

pena 1 - red .....	0,1mm
pena 2 - yellow .....	0,2mm
pena 3 - green .....	0,3mm
pena 4 - cyan.....	0,4mm
pena 5 - blue .....	0,5mm
pena 6 - magenta.....	0,6mm
pena 7 - white .....	0,7mm
pena 8 - dark gris .....	0,8mm
pena 9 - light gris.....	0,9mm.

Obs.: Para espessuras maiores usar polyline e definir sua espessura (width). Considerar que o projeto será plotado na cor preta.

A contratada poderá colocar seu logotipo com outras informações que julgar necessárias numa faixa de até 3cm acima do selo padrão.

O formulário da ART, será preenchido pelo Responsável Técnico do serviço, sem rasuras, datilograficamente, manuscrito em letra de forma ou por intermédio de sistema informatizado, com cópias, rigorosamente de acordo com as instruções que determinam o manual:técnico de preenchimento de ART, estabelecido pelo CREA.

A ART do projeto preventivo contra incêndio será elaborada com área igual a do projeto arquitetônico.

A ART do projeto elétrico será elaborada com área igual à do projeto arquitetônico.

Para projeto de reforma, a área do projeto elétrico será computada igual à área a ser reformada, não sendo liberados sem o cumprimento dos itens constantes nestas instruções.

## **PARTE II**

### **Instruções Específicas:**

Projeto Preventivo Contra Incêndios,

Projeto de Instalações Elétricas,

Projeto de Rede Lógica,

Projeto de Instalações Mecânicas.

## PREVENTIVO CONTRA INCÊNDIO

### INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO

**Sistema de proteção contra descargas atmosféricas, instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e, de alarme e detecção de incêndio:**

Os projetos de instalações de sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio deverão ser constituídos de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*
5. *Aprovação.*
6. *Disposições Complementares*

Estes projetos deverão também ser adequados ao projeto aprovado do referido Centro.

#### 1. *Representação gráfica:*

- plantas arquitetônicas, em escala 1:50, indicando:
- localização dos quadros de distribuição;
- localização dos pontos de consumo de energia elétrica, com as respectivas cargas e identificação dos circuitos;
- traçado da rede de eletrodutos, com as respectivas bitolas e tipos;
- representação simbólica dos condutores, nos eletrodutos, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;
- localização das caixas, suas dimensões e tipos;
- localização dos componentes do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, da central, das luminárias de emergência e das luminárias de sinalização de abandono de local e da central e dos acionadores de alarme de incêndio;
- área de ação vertical e horizontal do sistema de proteção contra descargas atmosféricas(ângulo de proteção, esfera rolante);
- localização dos aterramentos com identificação e dimensões dos componentes;
- simbologia e convenções adotadas;
- jogo de detalhes, em escala até 1:20, abrangendo, no mínimo:
- instalação do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio;
- passagens de eletrodutos através de juntas de dilatação;
- caixas de passagem subterrâneas;
- disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros (central e luminárias de emergência e luminárias de sinalização de abandono de local, central e acionadores de alarme de incêndio);
- conexões de aterramento;
- soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.
- jogo de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:

- deverão ser feitos esquemas para as instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, em que constem os elementos mínimos exigidos pela Normas de Segurança Contra Incêndios;

- deverão ser feitos diagramas unifilares, discriminando os circuitos, cargas, seções dos condutores, tipo de equipamentos no circuito, dispositivos de manobra e proteção e fases a conectar, para cada quadro;

- deverão ser feitos esquemas elétricos para quadros de circuitos das instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio e outros que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;

- para cada quadro de circuitos de instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser elaborado um quadro de cargas que contenha um resumo dos elementos de cada circuito, tais como:

- número do circuito;
- fases em que o circuito está ligado;
- cargas parciais instaladas (quantidade e valor em ampères);
- carga total, em ampères e quilowatts;
- queda de tensão;
- fator de potência, etc.

## 2. Memória ou Roteiro de Cálculo:

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nas instruções para elaboração de projetos. Detalhará explicitamente, todos os cálculos referentes a:

- seções dos condutores;
- queda de tensão;
- consumo de equipamentos;
- demandas previstas;
- correntes nominais dos dispositivos de manobra;
- correntes nominais dos dispositivos de proteção;
- iluminação;

## 3. Especificação de Materiais e Serviços:

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos, modelos, (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais, serviços e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empreiteira responsável pelo seu bom andamento.

## 4. Memorial Descritivo:

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas

respectivas normas técnicas e por estas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

#### *5. Aprovação:*

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser aprovado junto ao Corpo de Bombeiros.

Posteriormente o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, juntamente com a ART, onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obras após sua aprovação junto ao Corpo de Bombeiros e pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN.

#### *6. Disposições Complementares:*

O projeto de sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser apresentado em subconjuntos independentes sempre que:

- as Normas de Segurança Contra Incêndios o exija;
- o porte das instalações indique tal necessidade, para possibilitar melhores condições de compreensão e avaliação de preço e prazo de execução dos serviços;

Os subconjuntos a que se refere o item anterior deverão ser assim definidos:

- Projeto de Proteção Contra Descargas Atmosféricas,
- Projeto de iluminação de emergência;
- Projeto de sinalização de abandono de local;
- Projeto de alarme e detecção de incêndio.

Para cada subconjunto indicado no item anterior, deverão ser cumpridas, por similaridade e no que couberem, as disposições normativas estabelecidas para o projeto executivo de instalações do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio.

## **INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

O projeto das instalações elétricas deverá ser constituído de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*
5. *Aprovação;*
6. *Disposições Complementares.*

### *1. Representação Gráfica:*

- Planta de situação da edificação, em escala 1:250, em que conste o traçado das vias no entorno do Centro que possibilite sua localização;
- Plantas baixas, em escala 1:50, indicando:
  - disposição da entrada de serviço;
  - localização dos quadros de distribuição e medição;
  - localização dos pontos de consumo de energia elétrica, com as respectivas cargas, seus comandos e identificação dos circuitos;
  - traçado da rede de eletrodutos, com as respectivas bitolas e tipos;
  - representação simbólica dos condutores, nos eletrodutos, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;
  - localização das caixas, suas dimensões e tipos;
  - simbologia e convenções adotadas;
  - disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros;
  - conexões de aterramento;
  - soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.
- Plantas de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:
  - deverão ser feitos esquemas para as instalações elétricas, em que constem os elementos mínimos exigidos pelas respectivas CONCESSIONÁRIAS;
  - deverão ser feitos diagramas unifilares, discriminando os circuitos, cargas, seções dos condutores, tipo de equipamentos no circuito, dispositivos de manobra e proteção e fases a conectar, para cada quadro de medição e de distribuição;
  - deverão ser feitos esquemas elétricos para comandos de motores, circuitos acionados por minuterias, circuitos de sinalização e outros que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;
  - para cada quadro de distribuição, deverá ser elaborado um quadro de cargas que contenha um resumo dos elementos de cada circuito, tais como: número do circuito; fases em que o circuito está ligado; cargas parciais instaladas (quantidade e valor em amperes); carga total, em amperes e quilowatts; queda de tensão; fator de potência, etc.

### *2. Memória ou roteiro de cálculo:*

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nestas instruções para elaboração de projetos. Detalhará explicitamente, todos os cálculos referentes a:

- seções dos condutores;
- queda de tensão;
- consumo de equipamentos;
- demandas previstas;
- correntes nominais dos dispositivos de proteção;
- correntes de curtos-circuitos;
- iluminação;
- fator de potência;
- outros elementos julgados necessários ou indicados pela Divisão de Projetos do DPAAE.

### *3. Especificação de Materiais e Serviços:*

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos e modelos, (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, tais como, corrente nominal, tensão nominal, capacidade disruptiva para determinada tensão, número de polos, etc. de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empresa contratada para execução, responsável pelo seu bom andamento.

Quanto à iluminação, deverão ser especificados conjuntos de lâmpadas e luminárias de alta eficiência e reatores com alto fator de potência, baixa distorção harmônica, alto fluxo luminoso e  $IRC \geq 85\%$ .

### *4. Memorial Descritivo:*

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e por estas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua executabilidade.

Deverá constar no memorial a obrigatoriedade da Empresa contratada para execução apresentar ao fim da obra a entrega do projeto como construído "As-Built".

### *5. Aprovação:*

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAAE, juntamente com a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto das instalações elétricas, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obra após sua aprovação junto ao órgão competente e pela Divisão de Projetos do DPAAE.

### *6. Disposições Complementares:*

Quando um projeto de arquitetura prever ampliação futura de uma unidade construtiva, o projeto das instalações elétricas da unidade a ser ampliada deverá prever todos os detalhes de ligação da unidade existente com a futura ampliação, de maneira a permitir continuidade das instalações; em tais casos, todo o sistema deverá ser dimensionado para as condições de maior ampliação prevista com exceção dos dispositivos de segurança.

Quando houver aumento da carga instalada devido ao acréscimo de luminárias, aparelhos de ar condicionado ou outros aparelhos, deverá ser fornecido projeto atualizado (como construído) em escala 1:50, considerando a nova situação. Para isto, deverá ser realizado levantamento de carga de toda a edificação existente e fornecido quadro de cargas contendo a carga existente e a carga a ser instalada devidamente identificada e diagrama unifilar para a nova configuração.

No caso de ocorrência do previsto no item anterior, os projetos de unidade existente e de cada opção de ampliação deverão ser elaborados independentemente uns dos outros, no que concerne à representação gráfica e demais requisitos a serem cumpridos em relação ao projeto das instalações elétricas, constantes nestas instruções para elaboração de projetos.

Sempre que um projeto das instalações elétricas necessite satisfazer as condições de uso de áreas especializadas, caberá ao responsável pelo projeto, sob a orientação da Divisão de Projetos do DPAAE, a



responsabilidade de fazer-se assessorar pelo(s) técnico(s) especializado(s) que melhor lhe possibilite(m) satisfazer a tais condições.

Os projetos das instalações elétricas deverão ser apresentados em subconjuntos independentes sempre que:

- as normas das concessionárias o exijam;
- o porte das instalações indique tal necessidade, para possibilitar melhores condições de compreensão e avaliação de preço e prazo de execução dos serviços;

Para cada subconjunto indicado no item anterior deverão ser cumpridas, por similaridade e no que couberem, as disposições normativas estabelecidas para o projeto executivos das instalações elétricas.

## **INSTALAÇÃO DE REDE LÓGICA**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA REALIZAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

O projeto de instalação de rede lógica deverá ser constituído de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo, caso solicitado;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*
5. *Aprovação.*

#### *1. Representação Gráfica:*

- Plantas baixas, em escala 1:50, indicando:
  - localização dos quadros;
  - localização dos pontos, e identificação;
  - traçado da rede de eletrodutos ou canaletas, com as respectivas bitolas dimensões e tipos;
  - representação simbólica dos cabos nos eletrodutos ou canaletas, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;
  - localização das caixas, suas dimensões e tipos;
  - localização dos aterramentos com identificação e dimensões dos componentes;
  - simbologia e convenções adotadas;
- Plantas de detalhes, em escala até 1:20, abrangendo, no mínimo:
  - passagens de eletrodutos através de juntas de dilatação;
  - caixas de passagem subterrâneas;
  - disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros;
  - conexões de aterramento;
  - soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.
- Jogo de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:
  - deverão ser feitos esquemas para as instalações gerais em que constem os elementos mínimos exigidos.
  - deverão ser feitos diagramas, discriminando os circuitos, dimensionamento dos cabos, tipo de equipamentos, para cada quadro.

- deverão ser feitos esquemas para circuitos que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;
- para cada quadro, deverá ser elaborado um resumo dos equipamentos conectados a cada circuito.

### *2. Memória ou Roteiro de Cálculo:*

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e as instruções para elaboração de projetos. Detalhará todos os cálculos explicitamente, quando solicitado pelo DPAE.

### *3. Especificação de Materiais e Serviços:*

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos e modelos (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais, serviços e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, ficando, contudo, a Empresa contratada para execução, responsável pelo seu bom andamento.

### *4. Memorial Descritivo:*

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e nestas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

### *5. Aprovação*

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAE, juntamente com a ART, onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obra após sua aprovação pela Divisão de Projetos do DPAE.

## **INSTALAÇÕES MECÂNICAS**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA REALIZAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

#### **Sistema de Climatização e Exaustão:**

Os projetos dos sistemas de climatização e exaustão deverão ser adequados e compatíveis com os projetos aprovados do referido Centro.

Estes projetos deverão também ser elaborados de acordo com as normas da ABNT.



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

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



**PORTARIA Nº. 196/2019/DPL, DE 30 DE DEZEMBRO DE 2019**

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES DA PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições previstas na Portaria nº. 01/PROAD/2015, de 8 de abril de 2015, tendo em vista o disposto no Art. 3º. Inc. IV da Lei nº. 10.520, de 17 de junho de 2002 e do Art. 8º. Inc. I do Decreto nº. 5.450, de 31 de maio de 2005,

**RESOLVE:**

1. DESIGNAR, para a condução do Pregão Eletrônico nº. 373/2019, referente ao Processo Licitatório nº. 23080.088675/2019-43 da Universidade Federal de Santa Catarina, o servidor GERSON JARDEL KAZMIRCZAK, SIAPE nº. 3074014, Técnico em contabilidade/DPL, para exercer a função de Pregoeiro.
2. DESIGNAR como equipe de apoio, em nível técnico, para fins de atuação na fase de aceitação das propostas, bem como auxiliar na fase de habilitação, quando necessário, os servidores ROSEMAR DA SILVA, SIAPE nº. 1158732, Pedagogo-Área/SECARTE e THAYSE FERNANDES CHEREM, SIAPE nº. 1974585, Auxiliar em Administração/SECARTE, como membros titulares, e os servidores ANDRÉA BURIGO VENTURA, SIAPE nº. 1494365, Assistente em Administração/SECARTE e MARCO AURÉLIO RIBEIRO DA SILVA, SIAPE nº. 3049174, Operador de Luz/ SECARTE, na condição de membros suplentes.
3. CONFERIR aos membros da equipe de apoio, em nível técnico, a responsabilidade correspondente à análise de compatibilidade das propostas ofertadas pelos licitantes no certame em relação à especificação definida no ato convocatório, de modo a isentar a atuação do pregoeiro no âmbito da fase de aceitação das propostas, ficando tal fase vinculada estritamente a procedimentos de natureza técnica.
4. DEFINIR, com base nos pressupostos do art. 24 da Lei nº 9.784/1999, que os membros designados como integrantes da equipe de apoio, em nível técnico, para fins de atuação na fase de aceitação terão, impreterivelmente, até 3 (três) dias úteis para registrarem manifestação quanto à análise da proposta ofertada para o(s) item(ns) de sua responsabilidade, sob pena de cancelamento da mesma pela omissão do retorno dentro deste prazo.

Para uso interno do DPL  
Solicitação digital nº:  
Declaração nº

assinado digitalmente por ROSA DA SILVA em 30/12/2019 às 14:05:11. Verifique a autenticidade em <http://validacao.egestao.ufsc.br> informando o processo 23080.088675/2019-43 e o código QG481VC9.

5. DESIGNAR como equipe de apoio, em nível administrativo, para fins de atuação no âmbito do sistema COMPRASNET, os servidores ADRIANO COELHO, SIAPE nº. 1952391, Auxiliar em Administração/DPL, ALESSANDRA PEREIRA, SIAPE nº. 3133896, Contadora/DPL e FÁBIO ALEXANDRE ROSA, SIAPE nº. 2021712, Assistente em Administração/DPL.

6. DISPENSAR a equipe de apoio, em nível administrativo, de atuar ou assumir qualquer responsabilidade relacionada à fase de aceitação do certame, a qual compete exclusivamente aos servidores designados como membros da equipe de apoio em nível técnico.

7. ATRIBUIR ao final do certame, a carga horária correspondente aos docentes integrantes da equipe de apoio do referido Pregão Eletrônico, se for o caso, em consonância com a efetiva dedicação destes no que concerne às atividades denominadas de Funções Administrativas, por meio de declaração futura, conforme modelo contemplado na Portaria Normativa nº. 01/PROAD/2016, para fins de alocação de pontos nas tabelas de pontuação de progressão funcional.

*Ricardo da Silveira Porto  
Diretor do Departamento de Licitações  
Portaria nº. 128/2014/GR*

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES  
DPL - UFSC



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo  
**Responsável:** Djennifer Maria Melo  
**Data encam.:** 30/12/2019 às 11:11

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Segue minuta de edital para conferência e portaria para assinatura.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações  
**Responsável:** Ricardo da Silveira Porto  
**Data encam.:** 06/01/2020 às 07:41

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PF/GR - Procuradoria Federal

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** À Procuradoria Federal junto à Universidade Federal de Santa Catarina, Encaminhem-se os autos para análise jurídica da minuta do edital de Pregão Eletrônico, considerando a necessidade desta Instituição em proceder com a concessão de área pública, integrada ao Patrimônio da UFSC, para exploração de atividades comerciais, objetivando assim, atender os anseios da comunidade universitária.  
A modalidade sob análise encontra amparo legal no Art. 19, da Lei n.º 8.666/93 e recente entendimento no que concerne a aplicabilidade da modalidade advinda da Lei n.º 10.520/2002 (Pregão), prestigiando assim a Orientação Normativa CNU/CGU n.º 01, de 22 de junho de 2016 emitida pela Câmara Nacional de Uniformização da Consultoria Jurídica da União.  
Caso seja constatada a inexistência de óbices jurídicos para o prosseguimento do certame, solicita-se o posterior direcionamento dos autos, juntamente com a inserção do parecer dessa Procuradoria para análise e ratificação do Pró-Reitor de Administração.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PF/GR - Procuradoria Federal  
**Responsável:** Maria Bernadete de Amorim Jollembeck  
**Data encam.:** 06/01/2020 às 09:53

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** CLICIT/PF - Coordenadoria de Licitações e Contratos  
**Responsável:** André Laurindo Costa

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Análise e Manifestação  
**Despacho:** Para Análise e Manifestação.

Assunto **Ofício de nº 060/2019/DCEVEN/SeCarte - Processo 23080.088675/2019-43**



De Carla Cerdote da Silva <carla.cerdote@ufsc.br>  
Para andre.laurindo <andre.laurindo@ufsc.br>  
Cópia Dudi <mariaborges@yahoo.com>  
Data 2020-01-29 13:30

---

- Ofício de solicitação.pdf (~223 KB)

Sr. André Laurindo,

De acordo com contato telefônico realizado via telefone, realizado pela Secretária de Cultura e Arte da UFSC, Sra. Maria de Lourdes Alves Borges, vimos por meio deste, encaminhar ofício nº 060/2019/DCEVEN/Secarte (anexo), para que seja substitua o ofício anexo ao processo nº Processo 23080.088675/2019-43, na página nº 02, referente à solicitação de Concessão de uso de espaço público localizado na praça de alimentação no Centro de Eventos, com vistas à prestação de serviços de restaurante, visto que este ofício foi inserido no processo digital erroneamente, pois não possui a assinatura da Secretária.

Agradecemos imensamente a atenção.

--

Carla Cerdote da Silva  
Chefe do Setor Financeiro  
SeCarte- Secretaria de Cultura e Arte  
SIAPE: 1892277 / Portaria 2261/2018/GR  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Contato: (048) 3721 3856  
email:[carla.cerdote@ufsc.br](mailto:carla.cerdote@ufsc.br)





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SECRETARIA DE CULTURA E ARTE**  
**Departamento de Cultura e Eventos**  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE  
CEP: 88040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-2376  
E-MAIL: secarte@contato.ufsc.br

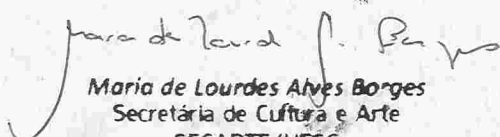
Ofício nº 060/2019/DCEVEN/SeCArte

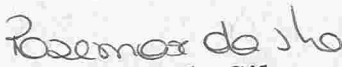
Florianópolis, 12 de dezembro de 2019.

À Secretária de Cultura e Arte  
Profa. Dra. Maria de Lourdes Alves Borges

**Assunto:** Concessão de uso no Centro de Cultura e Eventos da UFSC

1. Vimos, por meio deste, solicitar a abertura de processo licitatório, tendo como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de espaço público localizado na praça de alimentação no térreo do Centro de Cultura e Eventos, na região central do campus da UFSC, com área de 103,03 m<sup>2</sup>, com vistas à prestação de serviços de restaurante, em conformidade às especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos.
2. O Centro de Cultura e Eventos se constitui em uma unidade universitária que mantém uma relação constante com todos os segmentos da Instituição e com a comunidade externa e procura responder à demanda apresentada com serviços de qualidade.
3. Visando ao bem estar da comunidade acadêmica, os reflexos positivos para a produtividade da instituição tanto no âmbito da produção acadêmica quanto na vertente dos serviços acadêmicos, justifica-se esta licitação mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.
4. Certos de estarmos contribuindo para o bem-estar de nossa comunidade universitária e o bom andamento de nossas atividades, subscrevemos cordialmente.
5. Respeitosamente,

  
**Maria de Lourdes Alves Borges**  
Secretária de Cultura e Arte  
SECARTE/UFSC  
Portaria 1854/2018/GR

  
**Rosemar da Silva**  
Diretora do Departamento de  
Cultura e Eventos - DCEven/SeCArte/UFSC  
Portaria 1011/2016/GR



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** CLICIT/PF - Coordenadoria de Licitações e Contratos  
**Responsável:** André Laurindo Costa  
**Data encam.:** 04/02/2020 às 11:26

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROC/PF - Procuradores  
**Responsável:** Alessandra Sgreccia Rezende

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ao (À) Procurador (a) Federal, com minuta de manifestação jurídica ou expediente administrativo.



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO  
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL  
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
NÚCLEO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

AV. DES. VITOR LIMA, 222, S. 502, ED. SANTA CLARA (REITORIA II), TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC · 88040-400 · (48)37219371 · PFSC.UFSC@AGU.GOV.BR ·

[HTTP://AGU.GOV.BR/UNIDADE/PFUFSC](http://AGU.GOV.BR/UNIDADE/PFUFSC)

**PARECER n. 00009/2020/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU**

**NUP: 23080.088675/2019-43**

**INTERESSADOS: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC**

**ASSUNTOS: LOCAÇÃO / PERMISSÃO / CONCESSÃO / AUTORIZAÇÃO / CESSÃO DE USO E OUTROS**

- I. Universidade Federal de Santa Catarina, Campus-Sede.
- II. Análise jurídica da minuta de edital de licitação modalidade pregão, forma eletrônica, tipo maior oferta, visando à concessão de uso de área física destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante
- III. Possibilidade, com ressalva e recomendações.

Senhor Pró-Reitor de Administração,

**I. RELATÓRIO**

1. Cuida-se de processo licitatório, modalidade pregão, forma eletrônica, tipo maior oferta, que tem como objeto a concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup>, localizada no Centro de Cultura e Eventos Reitor Luiz Carlos Cancelier de Olivo, no Campus-Sede da Universidade Federal de Santa Catarina, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

2. Constam dos autos, no que vale mencionar:

- o Ofício n. 060/2019/DCEVEN/SeCArte - solicitação e justificativa (fl. 185);
- o Relatório da pesquisa de preços (fls. 29-30);
- o Pesquisa de preços - contraprestação concessão (fls. 31-45);
- o Valor tabelado do quilograma do *buffet* (fl. 46);
- o Aprovação da autoridade competente e Autorização da licitação (fl. 84);
- o Justificativa DPL - utilização do pregão licitar concessão de uso (fls. 85-101);
- o Justificativa DPL - resposta a recomendações e ressalvas em outros processos (fls. 102-104);
- o Minuta de edital (fls. 114-137);
- o Anexo I - Minuta do termo de referência (fls. 138-152);
- o Anexo II - Tabela de multas/acordo de nível de serviços (fl. 153);
- o Anexo III - Planta baixa (fl. 154);
- o Anexo IV - Modelo de declaração de realização de visita técnica (fl. 155);
- o Anexo IV/parte II - Modelo de declaração de não realização de visita técnica (fl. 156);
- o Anexo V - Cardápio (fls. 157-158);
- o Anexo VI - Minuta do termo de concessão de uso (fls. 159-168); e
- o Anexo VII - Caderno de encargos (fls. 169-178).

3. O processo foi submetido a esta Procuradoria para análise e emissão de parecer jurídico, conforme art. 38, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993.

## II. PROFUNDIDADE DA ANÁLISE JURÍDICA E LIMITES DESTE OPINATIVO

4. A incumbência confiada à Procuradoria Federal junto à UFSC, no tocante ao exercício exclusivo das atividades de consultoria e assessoramento jurídicos à Universidade Federal, reclama um constante aprimoramento intelectual que deve se refletir no teor das manifestações jurídicas emanadas e, o que é mais importante, conjugar-se aos mesmos esforços empreendidos pelos gestores consultentes para, em afinada sintonia, garantir a lisura dos atos administrativos e dos negócios jurídicos que se pretende celebrar.

5. Veja-se que o Tribunal de Contas da União recentemente reiterou que o trabalho dos órgãos jurídicos não pode se pautar em meras manifestações pró-forma, genéricas e demasiadamente sucintas. Trata-se do Acórdão n. 1.485, órgão julgador: Plenário, Relator o Ministro Augusto Sherman, Sessão de 26 jun. 2019. Eis o que a Corte assentou no dispositivo do acórdão:

### Acórdão:

[...]

9.3.2. os pareceres jurídicos que suportam os procedimentos licitatórios e as contratações devem conter análise quanto à legalidade das cláusulas das minutas do edital e do contrato, com abrangência suficiente, evidenciando a avaliação integral dos documentos submetidos a exame, conforme parágrafo único do art. 38 da Lei 8.666/1993 e Acórdão 748/2011 e 1.944/2014 – ambos TCU - Plenário;

6. Outrossim, no corpo do voto do relator constou menção a outros precedentes históricos, conforme trecho (grifos no original):

### Relatório:

[...]

14. O voto condutor do Acórdão 1.944/2014 – Plenário-TCU, trata da questão, nos seguintes termos:

25. Por outro lado, a partir da análise mais aprofundada dos documentos vinculados aos referidos certames, e ensejando a proposta de anulação dos procedimentos licitatórios, foram constatadas as seguintes irregularidades:

**a) adoção de pareceres jurídicos pró-forma; e**

b) projeto de implantação das creches diferentes do aprovado pelo FNDE.

26. de fato, a utilização de pareceres jurídicos sintéticos, de apenas uma página, com conteúdo genérico, **sem demonstração da efetiva análise do edital e dos anexos, em especial quanto à legalidade das cláusulas editalícias**, permitiu, no caso concreto, a presença de itens posteriormente impugnados, inclusive por meio da presente representação, e que foram alterados nos certames subsequentes.

27. Este Tribunal já se posicionou acerca **da necessidade de os pareceres jurídicos** exigidos pelo art. 38 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, integrarem a motivação dos atos administrativos, **com abrangência suficiente, evidenciando a avaliação integral dos documentos submetidos a exame** (v. g.: Acórdão 748/2011-Plenário) . (destaque não originais)

7. Para tanto, imprescindível que a análise jurídica atinja todos os meandros da consulta ou pedido de assessoramento que lhe é dirigido, o fazendo com a profundidade e extensão suficientemente necessários, não descurando de dar maior ênfase aos aspectos relacionados à juridicidade não só de cláusulas, minutas e fase prévia de planejamento e instrução, como também tecer indicativos de aperfeiçoamento, quando couber.

8. Nessa toada, convém antes demarcar que o parecer não se dedica a analisar quaisquer outros aspectos relativos ao mérito do ato administrativo pretendido.

9. Com efeito, não é outra a orientação traçada pela Advocacia-Geral da União, que afirma peremptoriamente que as Consultorias Jurídicas emitem pareceres de legalidade, não discutindo mérito (vide Manual de Boas Práticas Consultivas da AGU disponível no site da Instituição, aba "cartilhas").

10. É oportuno desde logo demarcar alguns conceitos. Sempre que se fizer menção à aplicação de alguma **"ressalva"** ou sua variação flexionada/conjugada, esta expressão estará correlacionada ao (des) cumprimento de alguma disciplina de ordem constitucional (seja regra ou princípio), infraconstitucional, infralegal, interpretação consolidada, uniformizadora ou predominante no âmbito da Corte de Contas da União, Tribunais Superiores ou de órgãos da Advocacia-Geral da União. Em suma, estarão atreladas à observância do ordenamento jurídico pátrio em vigor.

11. A indicação da expressão **"recomendação"** e variações, por sua vez, estará umbilicalmente afetada à (des) conformidade da atuação do gestor ou da instrução processual com as boas práticas na condução dos atos públicos e procedimentos administrativos, no âmbito da governança pública ou da defesa do interesse público secundário

(patrimonial) da Instituição, e sempre sob o pálio da relevância e da repercussão da ação a que a recomendação fizer referência. Ou seja, não estará diretamente relacionada à inobservância de uma norma jurídica ou de outras das fontes de Direito como as acima elencadas.

12. Essa atuação no âmbito da expedição de recomendações, portanto, poderá se materializar exarando-se (na manifestação jurídica ou em atos apartados de assessoramento prévio e posterior) indicativos de melhor descrição da redação de cláusulas contratuais, de obrigações diversas contraídas (oportunidade do negócio jurídico, riscos assumidos) ou mesmo no campo da suficiência do teor de justificativas e manifestações diversas proferidas nos autos e fora dele.

13. Desse modo, tais pareceres, ainda que incursionem minuciosamente cláusulas e peças instrutórias, restringem-se ao exame dos fatos e da sua conformidade ao Direito que se lhes aplica, deixando de apreciar aspectos de conveniência e oportunidade como condicionantes de juridicidade.

### III. FUNDAMENTAÇÃO

#### III.1. Instrumento a ser celebrado: concessão de uso

14. O instituto da concessão de uso, por sua vez, que consiste numa das formas para o trespasse do uso de bens públicos imóveis, recebeu do Prof. Diógenes Gasparini os seguintes comentários (Direito Administrativo. 9. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2004, p. 756-757):

*É o contrato administrativo pelo qual o Estado (União, Estado-membro, Distrito Federal ou Município) outorga a terceiros a utilização privativa de um bem de seu domínio, para que a explore segundo os termos e condições estabelecidas. É realizada "intuitu personae", podendo ser gratuita ou onerosa, por prazo certo ou indeterminado.*

15. A doutrina não titubeia em classificar a concessão de uso como uma das formas de outorga da posse direta de um bem público imóvel. Diferencia essa espécie das demais pelo estabelecimento de um critério de estabilidade em contraposição à unilateralidade e precariedade ínsita a formas como a permissão e a autorização de uso.

16. Isso porque, atribui-se o uso da concessão às situações em que se espera do particular concessionário "[...] maiores despesas, para atividades de grande vulto, ao passo que a permissão de uso, tendo natureza de ato unilateral e sendo precária e discricionária, não é recomendada para a transferência de bens de grande vulto" (FURTADO, Lucas Rocha. Curso de licitações e contratos administrativos. 6. ed. rev. atual. e ampl. Belo Horizonte: Fórum, 2015, p. 707).

17. No âmbito da Advocacia-Geral da União, essa distinção já foi objeto de discussão, cf. Parecer n. 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU (Disponível em: <http://www.agu.gov.br/unidade/PGF>, no link "consultoria").

18. Naquela mesma oportunidade também se assentou a constitucionalidade do art. 5.º da Lei n. 6.120/1974, o qual proíbe a disposição a título gratuito dos bens imóveis das IFES.

19. Escorreita, portanto, a opção da administração em outorgar o uso do bem por meio de concessão onerosa.

#### III.2. Concessão de uso e pregão eletrônico

20. As licitações e os contratos administrativos são regulados pela Lei n.º 8.666/1993, que assim prescreve:

*Art. 1º - Esta Lei estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.*

*Parágrafo Único - Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios.*

*Art. 2º - As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta Lei.*

21. Em especial, o que preceitua o art. 17, I, da afamada lei:

*Art. 17. A alienação de bens da Administração Pública, subordinada à existência de interesse público devidamente justificado, será precedida de avaliação e obedecerá às seguintes normas:*

I - quando imóveis, dependerá de autorização legislativa para órgãos da administração direta e entidades autárquicas e fundacionais, e, para todos, inclusive as entidades paraestatais, dependerá de avaliação prévia e de licitação na modalidade de concorrência, dispensada esta nos seguintes casos: [...]

22. No caso dos autos, pretende-se veicular a concessão de uso a partir da realização de um pregão eletrônico, tipo “maior oferta” que, na prática, vai operar pelo critério de “maior desconto”.
23. Esse critério, porém, somado à determinada fórmula criada pelo Setor de Licitações da Pró-Reitoria de Administração, acabaria por converter-se em maior oferta.
24. Percebe-se que a adoção da modalidade pregão se caracteriza como ato vinculado (art. 1.º, § 1.º, do Decreto n. 10.024/2019 c/c O.N. CNU/CGU/AGU n. 001/2016). Mas é de se reconhecer, por outro lado, certa discricionariedade na adoção da sua forma, eletrônica ou presencial, condicionada à apresentação de justificativa (art. 1.º, § 4º, do Decreto n. 10.024/2019).
25. No que concerne à utilização dessa modalidade licitatória em detrimento das tradicionais, imperioso registrar que, recentemente, esta Procuradoria Federal manifestou-se sobre o tema (Nota n. 00019/2019/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU e Despacho n. 00476/2019/GAB/PFUFSC/PGF/AGU exarados nos autos n. 23080.003889/2018-77).
26. A consulta em questão foi propulsionada pelo Serviço de Instrução de Processos de Concessão do DPC/PROAD o qual asseverou que, após a adesão à utilização da modalidade pregão, em sua forma eletrônica, para a veiculação de licitação visando à concessão de uso de área física da UFSC, se verificou um considerável decurso de arrecadação de receitas oriundas das contraprestações dos concessionários. Como não se demonstrou a relação imediata de causa e consequência entre a opção pelo uso da modalidade pregão e o decurso arrecadatório, a Procuradoria manifestou-se pela primazia do pregão como modalidade mais adequada.
27. Como de costume, o DPL teceu suas considerações sobre a temática da utilização do pregão na veiculação de licitação para concessão de uso, antecipando-se às ponderações externadas no opinativo jurídico desta Procuradoria (vide Justificativa DPL - utilização do pregão licitar concessão de uso, às fls. 85-101).
28. Vencidas as questões atinentes à escolha da modalidade de licitação e do critério de julgamento, vamos adiante.

### III.3. Planejamento da contratação

29. A justificativa para realizar a concessão de uso da área está contida no Ofício n. 060/2019/DCEVEN/SeCArte (fl. 185), de onde se extrai a necessidade de propiciar à comunidade acadêmica os serviços que serão explorados comercialmente pelo concessionário.
30. No tocante à pesquisa de preços (fls. 31-45) conduzida pela equipe de planejamento da licitação e de que resultou tal estimativa de custos, constato que foi confeccionado/juntado o relatório da pesquisa de preços (fls. 29-30), com o detalhamento dos procedimentos adotados. Ao que parece, portanto, foram cumpridas, ao menos formalmente, as orientações desta Procuradoria e dos órgãos externos (IN n. 05/2014 da SLTI/MPOG).
31. Forçoso sublinhar que, recentemente, a IN n. 05/2014 sofreu alterações por meio da IN n. 03/2017, com repercussão principalmente quanto às fontes de pesquisa de preço, a ordem de preferência, o número mínimo e a forma de definição do parâmetro de preço a ser tomado (média, mediana ou menor dos orçamentos).
32. Afastou a expressão "de um", constante do *caput* do art. 2.º para orientar ao administrador público que este deverá realizar a pesquisa mediante a utilização "dos seguintes", trazendo na sequência o rol exemplificativo e cogente na ordem que ali delinea.
33. Nessa toada, a alteração normativa levada a efeito carrega preferência pela utilização dos mecanismos de pesquisa Painel de Preços e contratações similares, combinados com a busca em sites especializados ou diretamente com fornecedores (art. 2.º da IN n. 05/2014). Afora isso, de nada basta coletar os dados e não sistematizá-los e lhes atribuir análise crítica. Peculiaridades como quantitativo, distância, periodicidade, prazo de entrega devem ser levados em consideração para se avaliar os dados.
34. No caso das concessões de uso, por certo, a melhor interpretação a ser empreendida em decorrência do que preleciona o art. 17 da Lei Geral de Licitações é de que o imóvel objeto do certame deva ser precedido de "avaliação". Isso ainda que ao instituto da concessão não se atribua por definição exata o conceito de "alienação", mas a considerando ao menos como uma "alienação precária". Essa avaliação, por sua vez, deve ser compreendida, em primeira leitura, como uma avaliação imobiliária.
35. Em razão do alto custo envolvido com esse tipo de trabalho técnico e considerando que a concessão de uso não se confunde com a disposição ou aquisição de titularidade sobre bem imóvel, hipótese em que o negócio jurídico reivindicaria maior robustez de informações para a sua realização, tem-se admitido que a pesquisa seja efetivada contemplando-se uma das etapas do processo de avaliação imobiliária (vide ID n. 159996 - CGU), a fim de que se possa

atestar a compatibilidade dos preços ofertados com aqueles que são praticados no mercado, em conformidade com a NBR-14563-2 (ABNT), da qual se extrai:

8.2.1.3.2 O levantamento de dados tem como objetivo a obtenção de uma amostra representativa para explicar o comportamento do mercado no qual o imóvel avaliando esteja inserido e constitui a base do processo avaliatório. Nesta etapa o engenheiro de avaliações investiga o mercado, coleta dados e informações confiáveis preferentemente a respeito de negociações realizadas e ofertas, contemporâneas à data de referência da avaliação, com suas principais características econômicas, físicas e de localização.

8.2.1.3.3 As fontes devem ser diversificadas tanto quanto possível e identificadas. A identificação das fontes pode ser dispensada em comum acordo entre as partes contratantes.

36. Consta do precitado **relatório da pesquisa de preços** (fls. 24-25) o detalhamento dos procedimentos adotados, o responsável pela tarefa, o período e instrumentos utilizados, além da metodologia para se chegar à estimativa proposta na fase interna da licitação. O valor de referência do espaço físico em questão foi obtido com base no valor do metro quadrado que dos imóveis da região e os valores mensais dos contratos de concessão de espaços físicos, que ainda estão vigentes, resultando no valor de **R\$ 56,39 por m<sup>2</sup>**.

37. Consta, ainda no relatório de pesquisa de preços, que a entidade assessorada realizou uma pesquisa de mercado junto às imobiliárias locais para atestar a compatibilidade com os preços praticados no mercado, vê-se que os valores dos contratos de concessão são superiores ao valor praticado nos bairros próximos.

38. Visto que a área é de 103,03 m<sup>2</sup>, o valor anual estimado é de **R\$ 5.809,382**.

39. Cumpre, porém, tecer ponderações à média obtida. Veja-se que o custo do m<sup>2</sup> dos imóveis em que há exploração comercial dentro do Campus superam em muito os valores do mercado na região em redor, ainda que o bairro Trindade seja área urbana consolidada e com intenso fluxo de pessoas em decorrência do comércio, de serviços, do Hospital Universitário e da própria Universidade. Ainda que a pesquisa junto a imobiliárias tenha se adstrito a imóveis comerciais, é relevante observar que a média identificada foi de R\$ 32,40 m<sup>2</sup>, enquanto nas diversas concessões da UFSC esse valor sobe para R\$ 80,37 m<sup>2</sup>. E há mais, pois, se considerado o CCEven, vige atualmente uma concessão para lanchonete cujo valor do m<sup>2</sup> é de R\$119,57.

40. Nessa toada, possível extrair das informações acima que há uma notória discrepância entre todos esses valores, notadamente em razão da falta de afinidade entre as fontes utilizadas para o cálculo da média (imóveis particulares, concessões no Campus e uma concessão no mesmo imóvel objeto desta licitação). Por consequência, é imprescindível que a autoridade pública promova a revisão da média obtida, desprezando os dados incondizentes com a peculiaridade do imóvel em tela ou, entendendo pela sua manutenção, que teça expressa justificativa (**ressalva**).

#### III.4. Nova regulamentação do pregão na forma eletrônica: Decreto n. 10.024/2019

41. Passo a analisar em tópico apartado as repercussões do novo regulamento da modalidade pregão em sua forma eletrônica, qual seja, o Decreto n. 10.024/2019 que, dentre as suas disposições, revogou expressamente o Decreto n. 5.450/2005, substituindo integralmente o regulamento da Lei n. 10.520/2002.

42. Assim o faço porque, nesta fase inicial de vigência (28/10/2019), as modificações realizadas ou a se realizar nas minutas e os eventuais comentários, ressalvas ou recomendações daí decorrentes indicam ser mais didático operar esse recorte, a fim de que, aos poucos, essa análise possa ser diluída no texto geral do parecer e incorporada definitivamente ao modelo de manifestação jurídica.

43. Dentre as diversas fontes de leitura para compreensão desse novo integrante do arcabouço jurídico das licitações, elejo elucidativo informativo constante do site "<http://www.licitante.com.br/inovacoes-pregao-eletronico-propostas-novo-decreto/>", seguindo a mesma trilha de destaque das principais alterações trazidas pelo decreto. Os estudos levaram em conta, também, diversas fontes veiculadas em matéria informativa pelo Departamento de Licitações da UFSC ([https://licitacoes.ufsc.br/?page\\_id=4148](https://licitacoes.ufsc.br/?page_id=4148)).

44. Destaca-se que agora o uso do **pregão em sua forma eletrônica é obrigatório**, e não só mais recomendável (art. 1.º, § 1.º), regra observado no caso em tela.

45. Outro aspecto a ser dissecado é a necessidade de prévia etapa de planejamento da contratação, agora não só às licitações de serviço - que já possuem regramento infralegal próprio, qual seja, a Instrução Normativa n.º 05/2017/SEGES/MPDG, mas também às aquisições comuns.

46. O art. 8.º do decreto elenca em seu inciso I que a instrução processual deve ser inaugurada, ao menos, com a peça nominada "*estudo técnico preliminar, quando necessário*". Como dito acima, é uma exigência inerente aos serviços em geral e também já o era em relação às aquisições de bens de tecnologia da informação, por força da IN n. 04/2014/SLTI/MPOG.

47. Ocorre que a redação utilizada deixa espaço para futura complementação normativa, a fim de que se definam as situações em que a peça é necessária/obrigatória.
48. Enquanto não sobrevier a normativa complementar, esta Procuradoria Federal preencherá a lacuna aplicando por analogia a IN n. 05/2017 nas hipóteses em que o objeto da contratação for aquisição de bens comuns que não sejam solução de tecnologia. Dessa forma, as aquisições que exasperem o limite da dispensa de pequeno valor deverão adotar o estudo técnico preliminar em sua instrução (vide art. 20, § 2.º, “a”), trazendo o mínimo contido no art. 24, § 1.º, tal como descrito pelo seu § 2.º, todos da afamada IN n. 05.
49. O caso dos autos, por ser concessão de uso, não fica jungido, ao menos por ora, a essa etapa.
50. Quanto à apresentação das propostas, o prazo mínimo entre a publicação do edital e a data de abertura da sessão de pregão continua sendo de 8 (oito) dias úteis (art. 25 do decreto e art. 4.º, V, da L. n. 10.520/02).
51. O formato e meio de apresentação da proposta é unicamente o digital, cf. alerta o art. 43, § 2.º, do decreto. Outrossim, os documentos de cunho habilitatório já constantes do SICAF poderão deixar de ser juntados pelo licitante (art. 26, § 2.º), o que foi previsto no item 11.1 do edital (fl. 124).
52. O edital deverá contemplar que o prazo para envio da proposta adequada ao preço pelo qual se sagrou vencedor o licitante na licitação, além de eventuais documentos complementares aos obrigatoriamente apresentados inicialmente pelo licitante, será de no mínimo 02 (duas) horas, a teor do que estabelece o art. 38, § 2.º, do decreto, o que foi previsto em diversas passagens no edital (vide item 6.4 à fl. 120; item 10.3.1, à fl. 123; item 11.5, à fl. 126). A redação deve deixar claro que não se encaixa nessa possibilidade o envio de documentação habilitatória que deve obrigatoriamente ser enviada junto com a proposta, o que será considerado intempestivo, o que foi previsto, cfe. também já se antecipou em observar o Departamento de Licitações (vide Justificativa DPL - resposta a recomendações e ressalvas em outros processos às fls. 102-104).
53. As demais regras de aceitação, critério de aferição de exequibilidade e saneamento de vícios que não comprometam a proposta foram tratados em conformidade com as disposições da IN n. 05/2017 e do art. 47 do decreto.
54. Quanto à publicação de aviso do edital, o que garante a necessária publicidade e controle social dos atos da Administração, o novo decreto inova (art. 20) ao retirar a obrigação de que esse aviso seja veiculado em jornal de circulação local ou regional.
55. Nesse ponto, oportuno sublinhar que a Medida Provisória n. 896, tornou desnecessária a publicação do aviso da licitação em jornal a que alude a Lei n. 10.520/2002. A eficácia dessa medida, porém, recentemente foi suspensa por cautelar deferida pelo Supremo Tribunal Federal na ADI n. 6229. Poder-se-ia cogitar que a revigoração do texto da L. 10.520/02 voltaria a tornar obrigatória a publicação; ocorre, porém, que o legislador não definiu expressamente as hipóteses de incidência do dever de publicar em jornal, deixando isso sob o encargo do Executivo, que o cumpriu à época do Decreto n. 5.450/2005, definindo a obrigação a considerar o vulto do objeto licitado. Por ora, a omissão completa do Decreto n. 10.024/2019 pode ser concebida não como uma rebeldia, tampouco uma conformação ao cenário que já estava posto quando de sua publicação (isso porque a MPv é de 06/09 e o Decreto de 20/09), mas sim como um silêncio eloquente, ou seja, há uma opção de que a variação da utilização do pregão em sua forma eletrônica torna despiciente a veiculação do aviso do edital em jornal, remanescendo esse fluxo na hipótese do pregão presencial, em decorrência da regulamentação geral dessa modalidade pelo Decreto n. 3.555/2000. Dessa forma, a autoridade consulente deve observar que a publicação em jornal está desobrigada na hipótese. Quanto a isso, o Departamento de Licitações já manifestou ciência (vide Justificativa DPL - resposta a recomendações e ressalvas em outros processos às fls. 102-104).
56. O tipo, em que pese continue sendo o menor preço (regra geral), agora também acolhe a sistemática da adoção do critério de julgamento pelo maior desconto (*ex vi* do art. 7.º). O Tribunal de Contas da União já vinha admitindo seu uso em determinadas hipóteses. Eis um caso concreto em que houve esse pronunciamento (Acórdão n. 818/2008 - Segunda Câmara, Relator o Ministro Aroldo Cedraz, Sessão de 01 de abril de 2008):
- Sumário: REPRESENTAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNICO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO. MAIOR DESCONTO. POSSIBILIDADE. RAZÕES DE JUSTIFICATIVA PARCIALMENTE ACOLHIDAS. DETERMINAÇÕES. 1. O julgamento de propostas feito com foco no desconto a incidir sobre determinada tabela de preço prefixada, apesar de se enquadrar como licitação do tipo menor preço, deve se restringir aos casos de contratação em que o parâmetro de menor preço seja econômica e operacionalmente inviável, uma vez que aquele critério apresenta maior vulnerabilidade a fraudes e a majorações de preço alheias ao controle da Administração Pública.
57. Por conseguinte, a instrução processual deve ser capaz de angariar elementos que balizem a opção, continuando a ser concebido como preceito geral o critério de menor preço, isso a fim de evitar a vulnerabilidade da Administração, como mencionado no acórdão.
58. No caso dos autos, o critério é o de maior oferta, dada a peculiaridade da concessão de uso, fato esse já abordado nos tópicos antecedentes.
59. No tocante à apresentação de esclarecimento e impugnação, ambos agora contam com o prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão pública da licitação, bem como de 02 (dois) dias úteis para serem



respondidos pelo pregoeiro. Os novos prazos de impugnação e pedido de esclarecimentos foram observados no item 4 do edital (fl. 116).

60. Outra importantíssima alteração é o estabelecimento de dois **modos de disputa**. Acrescentou-se ao já utilizado modo aberto (art. 32) a possibilidade de a disputa ocorrer sob o modo aberto seguido do fechado (art. 33), à semelhança do que ocorre hoje na modalidade do regime diferenciado de contratações (RDC).

61. No modo aberto seguido do fechado, os licitantes mais bem classificados passam para a fase seguinte da etapa competitiva e poderão apresentar um último e único lance, o que tem o condão de induzi-lo a, ante a incerteza sobre o valor da proposta de seu concorrente, conferir o máximo possível de desconto ou o valor mais baixo e exequível e sua proposta, com o intuito de garantir sagrar-se vencedor.

62. Trata-se de verdadeiro mecanismo que sofisticada essa etapa da concorrência pública e incentiva a participação mais ativa do licitante, exigindo-lhe maior engajamento na competição, a fim de que conquiste o objeto almejado. Sob a perspectiva dos interesses econômicos da Administração, potencializa o objetivo de se alcançar a proposta mais vantajosa.

63. No caso dos autos, o modo de disputa eleito é o aberto seguido do fechado (item 8.3.1 à fl. 121). Tem sido recomendado que a instrução processual, ao menos nas próximas licitações sob a modalidade pregão eletrônico, contenha elementos hábeis a fundamentar o modo de disputa escolhido, a fim de que não se afigure arbitrário ou despropositado. Quanto a isso, o Departamento de Licitações já manifestou ciência (vide Justificativa DPL - resposta a recomendações e ressalvas em outros processos às fls. 102-104).

64. O lapso temporal da fase competitiva do certame observa o novo regramento no que se refere ao modo de disputa **aberto e fechado** (8.4 à fl. 121)

65. No tocante à possibilidade de se estabelecer **intervalo mínimo** entre lances, trata-se de uma inovação que tem o condão de dinamizar a etapa competitiva do pregão, tornando-a menos monótona e estimulando os licitantes a sinalizarem propostas que representem vantagem econômica em patamar minimamente relevante. Essa opção deixa de ser facultativa quando o modo de disputa eleito é unicamente o aberto, conforme se extrai, *a contrario sensu*, do art. 31, § único.

66. Uma vez que a disputa em exame será operada sob o modo **aberto e fechado**, é facultativa a previsão de intervalo mínimo de lances, o que restou observado.

67. O **prazo de validade** da proposta continua sendo de 60 (sessenta) dias, podendo-se estabelecer prazo diferenciado (art. 48, § 3.º). O edital em exame estabeleceu o prazo de 100 (cem) dias (item 5.11, à fl. 120).

### III.5. Termo de referência

68. Quanto ao conteúdo do Termo de Referência (fls. 138-152) vale lembrar, submete-se aos rigores do art. 3.º, XI, do Decreto n. 10.024/2019, que assim dispõe:

[...]

a) os elementos que embasam a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho e qualidade estabelecidos e das condições de entrega do objeto, com as seguintes informações:

1. a definição do objeto contratual e dos métodos para a sua execução, vedadas especificações excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, que limitem ou frustrem a competição ou a realização do certame;

2. o valor estimado do objeto da licitação demonstrado em planilhas, de acordo com o preço de mercado; e

3. o cronograma físico-financeiro, se necessário;

b) o critério de aceitação do objeto;

c) os deveres do contratado e do contratante;

d) a relação dos documentos essenciais à verificação da qualificação técnica e econômico-financeira, se necessária;

e) os procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato ou da ata de registro de preços;

f) o prazo para execução do contrato; e

g) as sanções previstas de forma objetiva, suficiente e clara.

69. A forma, lugar e tempo de **execução dos serviços**, consistente na exploração comercial a ser realizada na área concedida, encontram-se bem explicitados.

70. A Administração detalhou todos os serviços e instrumentos mínimos a serem utilizados pelo particular, proibindo expressamente a destinação da área para fins diversos e em horário incondizente com previamente estipulado.

71. Há documentação complementar consistente na Planta baixa (fl. 154), Tabela de multas - nível de serviços (fl. 153) e no valor tabelado do quilograma do *buffet* (fl. 46), este último a partir da atualização monetária, pelo IPCA, do valor do quilograma estabelecido na concessão de uso anteriormente vigente.
72. Verificou-se que há solução no mercado para atendimento à demanda, o que será formalizado a partir do prévio certame licitatório.
73. **Recomenda-se** agregar à redação do item 6.4 do termo de referência a informação sobre a existência ou não de certidão de habite-se para a edificação em que está situada a área concedida. Essa informação é importante para que, no futuro, o particular faltoso não alegue desconhecimento da situação para pleitear a resolução antecipada do contrato.
74. Outrossim, **recomenda-se** a adaptação da frase do item 14.2.1 (fl. 151 do termo de referência), estipulando-se que somente a variação positiva do índice eleito será considerada para fins de reajuste.
75. **Recomenda-se** a adaptação da frase do item 14.1.2 (fl. 150 do termo de referência), passando-se a prever que o contrato "poderá ser prorrogado/renovado", a fim de que não ocorra interpretação dúbia no sentido de a renovação/prorrogação ser um direito subjetivo do concessionário.
76. No que se refere à **classificação dos "serviços"/concessão**, no item 14 do referido Termo de Referência (fls. 150 e ss.) a Administração o qualificou como de natureza contínua, pois previu ser possível a renovação de sua vigência.
77. Sobre a **autorização de abertura da licitação**, nos termos do art. 13, III, e a aprovação da versão final do Termo de Referência, disciplinada pelo art. 14, inciso II, todos do Decreto 10.024/2019, anoto que ambas contam com manifestação expressa da autoridade competente à fl. 84.

### III.6. Edital e outros anexos

78. No tocante aos requisitos da Minuta do Edital (fls. 114-137), a análise empreendida se pauta no extenso art. 40 da Lei n.º 8.666/93, senão vejamos:
79. A licitação será veiculada pela modalidade pregão, em sua forma eletrônica, razão pela qual o ato prévio de cadastro no SICAF para fins credenciamento no ComprasNet e futura participação na disputa não fere a Súmula n. 274/2012 do TCU, como já decidiu a própria Corte de Contas no Acórdão n. 7295/2013 - Segunda Câmara. A regra foi igualmente acolhida pelo art. 10 do Decreto n. 10.024/2019.
80. Vê-se que a administração não previu a exigência da **declaração da fase de apresentação da proposta** a ser selecionada no sistema ComprasNet "*Declaro, sob as penas da Lei, que cumpro a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT*", cf. determina o art. 429 do Decreto-Lei n.º 5.452/1943, sobre a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), regulamentada pela Instrução Normativa SIT n.º 146 de 25/07/2018 do Ministério do Trabalho.
81. Ocorre que, recentemente, a Advocacia-Geral da União lançou manifestação jurídica em caráter uniformizador (PARECER n. 00001/2018/CPLC/PGF/AGU) que concluiu pela desvinculação da Administração Pública em relação a essa obrigação enquanto não sobrevier ato regulamentador que lhe seja destinado. Dessa forma, fica a critério da Entidade trazer ou não essa cláusula neste e nos próximos editais.
82. O custo estimado com a contratação é referencial de **aceitabilidade das propostas**, o que enseja a obrigatoriedade de constar dos autos<sup>[1]</sup>, mesmo em se tratando de modalidade pregão o que foi observado.
83. Do **rol de impedimento** constante do item 3.7, 'e', às fl. 116, constata-se que foi adaptado o elenco proibitivo as empresas em **recuperação judicial**, consoante recomendações já externadas por esta Procuradoria Federal em outras oportunidades.
84. Isso porque, no âmbito da Advocacia-Geral da União, a temática ganhou corpo em razão de inúmeras demandas judiciais impugnativas de atos administrativos de inabilitação. Foi então que o imbróglio quanto à licitude da exigência ou não de certidão negativa de recuperação ascendeu à apreciação do Departamento de Consultoria da Procuradoria-Geral Federal/AGU - DEPCONSU/PGF/AGU, órgão colegiado uniformizador das atividades de consultoria e assessoramento das Autarquias e Fundações públicas federais.
85. A abordagem está contida no Parecer n. 04/2015/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU. Da leitura da r. manifestação jurídica, extrai-se que a análise empreendida pelo estudioso grupo de uniformização da PGF/AGU ateu-se ao fato de que uma empresa em recuperação, após ter homologado seu plano pelo juízo recuperacional, estaria apta à disputa licitatória sem necessidade de apresentar a certidão negativa de "recuperação" como requisito de habilitação econômico-financeira, desde que o plano não contenha objeção quanto a essa possível categoria de negócio.
86. A hipótese que franqueia a participação de empresas em recuperação judicial exige que o plano já tenha sido aprovado em juízo e não contenha objeção da assembleia-geral de credores quanto à contratação da recuperanda com o Poder Público. Isso posto, remanesce vedada a participação de recuperandas cujo plano proíba a contratação com o Poder Público ou não tenha sido, ainda, objeto de aprovação ou mesmo haja sido rejeitado pelo juízo recuperacional, nos termos do art. 52 da Lei n.º 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, redação essa observada pela Administração.

87. No tocante à participação exclusiva de **Me., Epp. e Cooperativas**, tem-se que a redação do item 9 da minuta do edital (fl. 122) possui correlação com a atual redação da Orientação Normativa n.º 10/2009, dada pela Portaria AGU n.º 155, de 19/04/2017, já que as concessões de uso não se subsomem ao tratamento diferenciado abrigado pela LC n. 123/2006.

### III.7. Minuta de Termo Concessão de uso

88. Passo, enfim, à análise da **minuta contratual** (fls. 159-168).

89. Na Administração Pública, os contratos administrativos encontram regulamentação na Lei n. 8.666/93. O seu art. 55 prescreve:

*Art. 55. São cláusulas necessárias em todo contrato as que estabeleçam: I - o objeto e seus elementos característicos; II - o regime de execução ou a forma de fornecimento; III - o preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento; IV - os prazos de início de etapas de execução, de conclusão, de entrega, de observação e de recebimento definitivo, conforme o caso; V - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica; VI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas; VII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas; VIII - os casos de rescisão; IX - o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei; X - as condições de importação, a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso; XI - a vinculação ao edital de licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexigiu, ao convite e à proposta do licitante vencedor; XII - a legislação aplicável à execução do contrato e especialmente aos casos omissos; XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.*

90. Consta da minuta: i) a definição do objeto; ii) a vinculação ao procedimento licitatório; iii) destinação do imóvel e forma de execução dos serviços; iv) o dever de a concessionária manter, durante a execução, todas as condicionantes que a habilitam a contratar com o Poder público; v) prazos de pagamento; vi) sanções em caso de inadimplemento pela concessionária; vii) possibilidade de rescisão unilateral pela Administração; viii) a vigência limitada a 12 meses; ix) o Foro de eleição como sendo o da justiça federal, competência essa de natureza absoluta e cuja atração ocorre em razão da pessoa, no caso a UFSC; e x) proibição de cessão de posição contratual.

91. As obrigações de fazer por parte da contratada guardam pertinência com o espectro de justificativa e dimensionamento descritos na fase de planejamento.

92. Não se previu a possibilidade de alteração contratual nos termos e limites do art. 65 da Lei n. 8.666/93.

93. Há previsão de vigência por um período de **12 (doze) meses, renovável**, bem por isso há que se falar em previsão de aplicação de reajuste. Para tanto, deve-se eleger o índice geral aplicável, o que foi cumprido (IGP-M).

94. Outrossim, há a exigência de garantia, conforme autoriza o art. 56 da Lei n.º 8.666/93, uma faculdade conferida à Administração. Veja-se que não há obrigatoriedade de se exigir o limite percentual, devendo a Administração, uma vez não se tratando de regime de dedicação exclusiva de mão-de-obra, refletir sobre a escolha do numerário eleito. No caso dos autos (cláusula décima sétima, à fl. 166), foi de 5% (cinco por cento).

95. Há previsão, também, quanto ao prazo para desocupação da área (item 11.2, fl. 168), em atendimento aos interesses patrimoniais da Autarquia.

96. A fim de melhor delimitar os tipos de produtos que podem ser comercializados, é necessário excluir tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como que sequer pode haver a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente, o que foi observado no item 2.31 (fl.162).

97. Quanto às demais cláusulas e subcláusulas, o instrumento, em si, preenche os requisitos mínimos estabelecidos pelos arts. 55 e 66 a 76, além de haver sido redigido na forma esquadrinhada pelos arts. 60 e 61, caput, todos da Lei n.º 8.666/1993.

### III.8. Disposições comuns ao edital, T.R. e contrato

98. As **sanções** não se limitem ao que disciplina a Lei n.º 10.520/02 (lei do pregão). A analogia com a Lei n.º 8.666/93 (advertência, suspensão, multa moratória e compensatória e declaração de inidoneidade), se dá

em *in bonam partem*, posto que são menos gravosas (impedimento com o Ente Federativo sancionador) do que as da Lei Geral de Licitações, aplicação essa permitida pela ordem jurídica quando se trata de sancionamento.

99. Devem-se estipular os índices percentuais de aplicação de multa moratória e compensatória, o que, salvo melhor juízo, torna eficaz o instituto da multa, cf. preleciona Jessé Torres Pereira Júnior (Comentários à Lei das Licitações e Contratações da Administração Pública. 8. ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2009, p. 853), pressuposto esse ao qual a Administração se atentou.

#### IV. CONCLUSÃO

100. Ante o exposto, do exame acurado dos autos, sob o ângulo estritamente jurídico-formal, o qual levei a efeito em cumprimento ao disposto no parágrafo único, do art. 38, da Lei nº 8.666/93, concluo e opino que o instrumento atende, com efeito, aos requisitos da legislação pertinente, suso mencionada, desde que implementadas as eventuais ressalvas grafadas, como condição *sine qua non* para a lisura da avença e atendidas, tanto quanto possível, as recomendações respectivas [**constante (s) do (s) parágrafo (s) n. 40, 73, 74, 75**].

101. É o parecer, de caráter opinativo.

Restituo ao consulente.

Florianópolis, 3 de fevereiro de 2020.

André Laurindo Costa  
Coordenador de Assessoria Técnica (servidor TAE)

Alessandra Sgreccia  
Procuradora-Chefe e.e.

---

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 23080088675201943 e da chave de acesso ae8a3932

#### Notas

- <sup>1</sup> *Nesse sentido: BARCELOS, Dawison. A modalidade pregão e a (des) necessidade de divulgação do orçamento estimativo: a visão do TCU. Revista Jus Navigandi, ISSN 1518-4862, Teresina, ano 24, n. 5715, 23 fev. 2019. Disponível em: <<https://jus.com.br/artigos/71123>>. Acesso em: 22 mar. 2019.*

---

Documento assinado eletronicamente por ALESSANDRA SGRECCIA, de acordo com os normativos legais aplicáveis. A conferência da autenticidade do documento está disponível com o código 371022943 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): ALESSANDRA SGRECCIA. Data e Hora: 04-02-2020 12:41. Número de Série: 17431498. Emissor: Autoridade Certificadora SERPRORFBv5.

---



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROC/PF - Procuradores  
**Responsável:** Alessandra Sgreccia Rezende  
**Data encam.:** 04/02/2020 às 13:01

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Para providências



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Barbara Junckes  
**Data encam.:** 04/02/2020 às 14:02

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho

**Despacho**

---

**Despacho:** Ao Sr. Pró-Reitor de Administração para ratificação do parecer n. 00009/2020/NLICIT/PFUFGSC/PGF/AGU.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho  
**Data encam.:** 04/02/2020 às 14:27

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ratifico o parecer n. 00009/2020/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU.  
Primeiramente encaminhe-se à CCT/DPC para que seja analisada a ressalva e as recomendações propostas pela Procuradoria Federal.  
Após, encaminhe-se ao DPL/PROAD para os demais encaminhamentos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236  
E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



## RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇO

Seguem os procedimentos administrativos utilizados para a realização da pesquisa de preços referente à Concessão de área física de **103,03m<sup>2</sup>**, localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), situado no Campus Universitário Trindade da Universidade Federal de Santa Catarina, destinada à **exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, conforme **Processo n.º 23080.088675/2019-43**

### **1. Identificação:**

A pesquisa de preços foi realizada pelo Serviço de Instrução de Processos de Concessão de Espaço Público – SIPC, do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC, telefone (48) 3721-4259 / (48) 3721-4234, e-mails: [concessoes.cct@contato.ufsc.br](mailto:concessoes.cct@contato.ufsc.br) / [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br).

### **2. Período de realização da pesquisa:**

A pesquisa de preços, em websites de imobiliárias da região, foi realizada em 12/12/2019, conforme *print screen* da consulta constante no ANEXO II.

### **3. Metodologia utilizada na pesquisa e resultados:**

Conforme recomendações da ID 159996, adotou-se como metodologia: (i) a pesquisa de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em websites das imobiliárias da região; (ii) os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria (localizados no Centro de Cultura e eventos), bem como o espaço físico destinado à exploração de serviços de restaurante (localizado no CCA). Esclarece-se que não foi considerado o valor mensal referente ao último Contrato de Concessão do Restaurante do Centro de Cultura e Eventos, pois este foi rescindido.

(i) Quanto a pesquisa de salas comerciais, disponíveis para aluguel; a consulta foi realizada nos seguintes websites, **conforme ANEXO II:**

- Brognoli Imóveis (<https://www.brognoli.com.br/>): foram utilizados como critérios para a busca no website; “alugar”, “Florianópolis”, “Trindade”, “Sala”, cujo resultado retornou 19 registros. O imóvel de código 5836, 5835,5627 foram desconsiderados por não apresentarem a metragem. O imóvel 3287 foi desconsiderado por tratar-se de imóvel no mesmo prédio, com mesmo valor/m<sup>2</sup> que o imóvel 3283. Os imóveis 75202, 74534 foram desconsiderados por apresentarem metragem muito superior ao do objeto da licitação.



- Ibagy (<https://www.ibagy.com.br>): foram utilizados como critérios para a busca no website; “aluguel”, “Florianópolis”, “Trindade”, “Salas/conjuntos”, cujo resultado retornou 6 registros. Esclarece-se que para os cálculos dos valores/m<sup>2</sup> foram consideradas as áreas totais dos imóveis. O imóvel 109349, 109223 foram desconsiderados por não apresentarem a metragem. O imóvel 79565 foi desconsiderado por apresentar metragem muito superior ao do objeto da licitação. O imóvel 105035 foi desconsiderado por estar em promoção.

- Giacomelli (<https://www.giacomelli.com.br/>); foram utilizados como critérios para a busca: “aluguel”, “Salas”, “Trindade”, “até 40m<sup>2</sup>” cujo resultado retornou 14 registros. Os imóveis 6665,6667, 6668, 6682,6684, 7071, 6681 foram desconsiderados por tratar-se de imóveis no mesmo prédio, com mesmo valor/m<sup>2</sup> que outros registros contabilizados.

Fazendo-se a média do valor do metro quadrado dos cobrado nas salas disponíveis para aluguel no bairro Trindade, obteve-se o valor de **R\$ 32,40/m<sup>2</sup>**.

(ii) Quanto aos os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria (no Centro de Cultura e Eventos) e de restaurante, cujos contratos estão vigentes; a média dos valores resultou em **R\$ 80,37/m<sup>2</sup>**, conforme **ANEXO I**.

Por fim, embora as recomendações da ID 159996 de utilizar os valores dos contratos da UFSC e as salas disponíveis no seu entorno, decidiu-se com base no Parecer da Procuradoria que seria mais adequado neste caso utilizar somente a média entre os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, conforme descrito acima. Sendo assim, a média dos valores resultou em **R\$ 80,37/m<sup>2</sup>**. Entende-se, s.m.j., que a adoção da média destes valores é a metodologia que melhor se adequa ao contexto da pesquisa e à necessidade da Administração para que não ocorra uma desvalorização de seu imóvel.

### **Conclusão:**

Multiplicando a média do valor do metro quadrado (R\$ 80,37/m<sup>2</sup>), obtido nesta pesquisa de preços, pelo valor da área objeto desta licitação (R\$ 103,03m<sup>2</sup>), tem-se que o valor de referência a ser utilizado para esta licitação é de **R\$8.280,33** (oito mil, duzentos e oitenta reais e trinta e três centavos).

### **4. Anexos:**

ANEXO I – Tabela com os valores utilizados para os cálculos

ANEXO II - *Print Screen* das páginas das imobiliárias consultadas

Florianópolis, 04 de fevereiro de 2020.

## ANEXO I

Tabela com os valores utilizados para os cálculos

### PESQUISA DE PREÇOS DE IMÓVEIS COMERCIAIS PRÓXIMOS À UFSC E DE CONTRATOS DE CONCESSÃO DE USO, PARA SERVIÇO DE RESTAURANTE E LANCHONETE

<b>Imobiliária</b>	<b>Código</b>	<b>Bairro</b>	<b>Área (m²)</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor/m²</b>
Brognoli	32414	Trindade	33,77	R\$ 1.100,00	R\$ 32,57
Brognoli	10134	Trindade	25,00	R\$ 1.900,00	R\$ 76,00
Brognoli	3284	Trindade	30,00	R\$ 500,00	R\$ 16,67
Brognoli	3283	Trindade	40,00	R\$700,00	R\$ 17,50
Brognoli	3286	Trindade	35,00	R\$ 700,00	R\$ 20,00
Brognoli	28023	Trindade	36,00	R\$ 800,00	R\$ 22,22
Brognoli	31922	Trindade	39,80	R\$ 1.350,00	R\$ 33,92
Brognoli	32698	Trindade	36,78	R\$ 800,00	R\$ 21,75
Brognoli	3280	Trindade	30,00	R\$ 700,00	R\$ 23,33
Brognoli	16081	Trindade	32,00	R\$ 550,00	R\$ 17,19
Brognoli	28387	Trindade	31,00	R\$ 750,00	R\$ 24,19
Brognoli	10360	Trindade	36,80	R\$ 750,00	R\$ 20,38
Brognoli	73328	Trindade	32,00	R\$ 800,00	R\$ 25,00
Ibagy	88899	Trindade	31,12	R\$ 1.500,00	R\$ 48,20
Ibagy	80783	Trindade	20,72	R\$ 450,00	R\$ 21,72
Giacomelli	6852	Trindade	23,32	R\$ 850,00	R\$ 36,45
Giacomelli	5488	Trindade	32,00	R\$ 1.400,00	R\$ 43,75
Giacomelli	7288	Trindade	34,00	R\$ 1.390,00	R\$ 40,88
Giacomelli	6663	Trindade	36,00	R\$ 1.500,00	R\$ 41,67
Giacomelli	6666	Trindade	36,28	R\$ 1.500,00	R\$ 41,35
Giacomelli	6664	Trindade	36,35	R\$ 1.500,00	R\$ 41,27
Giacomelli	6662	Trindade	37,64	R\$ 1.500,00	R\$ 39,85
Giacomelli	6671	Trindade	38,07	R\$ 1.500,00	R\$ 39,40
<b>Preço Médio praticado</b>					<b>R\$ 32,40</b>

<b>Restaurante/ Lanchonete</b>	<b>Contrato</b>	<b>Bairro</b>	<b>Área (m²)</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor/m²</b>
Restaurante CCA	081/2019	Trindade	409,18	R\$ 22.203,82	R\$54,26
Lanchonete CCEventos	119/2019	Trindade	47,19	R\$ 5.642,73	R\$119,57
Cafeteria CCEventos	031/2019	Trindade	37,00	R\$ 2.488,83	R\$67,27
<b>Preço Médio praticado</b>					<b>R\$ 80,37</b>

**Média Utilizada** **R\$ 80,37**

**Pesquisa realizada em  
12/12/2019**

**Restaurante  
CCEventos**  
Área (m²):  
Valor mensal:

103,03  
8.280,33

## ANEXO II

Print Screen das páginas das imobiliárias consultadas

### Imobiliária: Brognoli Cod.32414

**SALA COMERCIAL COM 33,77 M²** **COD. 32414** **R\$1.100/mês**

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

**ENL: 54675 LULA, 100 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC**

Área: 33,77 m²

Chamar sala para exibir em banner com arquitetura comercial completa com aproveitadamente 25m² de área privativa. 01 banheiro, imóvel com subterráneo coberto, internet via fibra óptica e agenda para e-mail. Cobertura com arquitetura moderna, revestida em cerâmica, 03 elevadores e com sistema de controle de acesso. Sala comercial em localização privilegiada no coração da trindade próxima a empresas de diversos segmentos.

### Cod.10134

**SALA COMERCIAL COM 25,00 M²** **COD. 10134** **R\$1.900/mês**

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

**ENL: MADRE BENEDITA, 508 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC**

Área: 25,00 m²

Código do imóvel Brognoli: 10134. Sala comercial com aproximadamente 25 m² de área privativa, dividida em 02 ambientes e com 01 banheiro. Imóvel totalmente revestido em piso cerâmico. Sala em prédio comercial situado em boa região, próximo a variada rede de serviços no bairro Trindade em Florianópolis.

### Cod.5836

**SALA COMERCIAL COM** **COD. 5836** **R\$650/mês**

Para ser contatado, envie seus dados abaixo:

Nome Completo\*  
Insira o seu nome aqui

E-mail\*  
Insira o seu email

Telefone\*  
Insira seu telefone aqui

**ENL: RUA LAURO LUIZ, 212 TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC**

Área: 1 vaga

Código do imóvel Brognoli: 5836. Sala comercial em um dos principais locais de comércio no região da Trindade. Sala com banheiro, localizada a 200 metros da UFSC, o trindade shopping, fica na principal rua do bairro e conta com internet trindade de acesso. Sala muito bem conservada, com piso cerâmico.

## Cod.3284

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade


brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-3284

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 30,00 M²

**COD. 3284**

**R\$500/mês**

IPTU Anual: R\$ 133,00/mês  
Consumo Água: R\$ 90,00/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*\*

Mapa Satélite

TRINDADE

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-3284

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Verificar disponibilidade para este imóvel

30,00 m²

1 vaga

Código do Imóvel Brognoli: 3284. Sala comercial de aproximadamente 30 m² de área privativa, com 1 banheiro, piso cerâmico, climatização com elevador e portaria 24 horas. Sala situada em região privilegiada de Trindade, com amplo comércio em geral.

Digite aqui para pesquisar

## Cod.3283

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade


brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-3283

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM

**COD. 3283**

**R\$700/mês**

IPTU Anual: R\$ 144,00/mês  
Consumo Água: R\$ 90,00/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*\*

Mapa Satélite

TRINDADE

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-3283

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Verificar disponibilidade para este imóvel

30,00 m²

1 vaga

Código do Imóvel Brognoli: 3283. Sala comercial de aproximadamente 40 m² de área privativa, copa, banheiro com balcão, sala para escritório, frente comercial com 02 ambientes, 14 salas para andar, 01 elevador. Sala comercial na Trindade em boa localização, próximo a supermercados, restaurantes, pontos de ônibus.

Digite aqui para pesquisar

## Cod.5835

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade


brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-5835

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUI LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM

**COD. 5835**

**R\$800/mês**

IPTU Anual: R\$92,00/mês  
Consumo Água: R\$ 90,00/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

E-mail\*

Telefone\*\*

Mapa Satélite

TRINDADE

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC | Imóveis | Engenheiro Imobiliário | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/imoveis/engenh-imobiliario-sala-comercial-trindade-5835

Comprar Seguros Blog Indique

Área do Cliente

Engenheiro > Alugar > Florianópolis > Sala comercial > TRINDADE > RUI LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Verificar disponibilidade para este imóvel

30,00 m²

1 vaga

Código do Imóvel Brognoli: 5835. Sala comercial com 01 banheiro, em um dos principais locais de comércio na região de Trindade. Localizada a 200 metros da UFSC, o shopping shopping fica na principal rua do bairro e conta com intenso trânsito de carros e pedestres. Sala muito bem iluminada, ótima para escritório.

Digite aqui para pesquisar

## Cod.3287


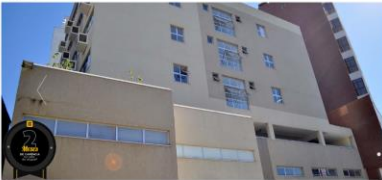
Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/mostrar-alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-3287/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 40,00 M²

**COD. 3287**

**RS700/mês**  
IPTU Aprox.: R\$147/mês  
Condômino aprox.: R\$320/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

Insira o seu nome aqui

E-mail\*

Insira o seu email

Telefone\*

Insira seu telefone aqui

Mapa Satellite

TRINDADE

LAURO LINHARES 728  
CIDADE FLORIANÓPOLIS/SC

40,00 m² 1 vaga

Clonagem do imóvel Brognoli: 3287. Sala comercial de aproximadamente 40 m² de área privativa, sendo uma sala com divórcio, banheiro, piso carpet, garagem. Próximo com portaria, portão eletrônico e elevador. Sala comercial no bairro Trindade.

14/12/2019

## Cod.3286



Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/mostrar-alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-3286/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 35,00 M²

**COD. 3286**

**RS700/mês**  
IPTU Aprox.: R\$130/mês  
Condômino aprox.: R\$300/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

Insira o seu nome aqui

E-mail\*

Insira o seu email

Telefone\*

Insira seu telefone aqui

Mapa Satellite

TRINDADE

LAURO LINHARES 728  
CIDADE FLORIANÓPOLIS/SC

35,00 m² 1 vaga

Clonagem do imóvel Brognoli: 3286. Sala com 35 m² de área privativa, banheiro, coque, piso porcelanato, estacionamento coberto para clientes do prédio, próximo com elevador, portaria 24 horas. Sala em excelente localização no bairro Trindade, em via de grande fluxo de pedestres e veículos.

14/12/2019

## Cod.28023



Universidade Federal de Santa Catarina | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em Trindade

brognoli.com.br/mostrar-alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-28023-2/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique

Trindade | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | SANTA LÚZIA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS



SALA COMERCIAL COM 36,00 M²

**COD. 28023**

**RS800/mês**  
IPTU Aprox.: R\$200/mês  
Condômino Aprox.: R\$224/mês

Para ser contatado, deixe seus dados abaixo:

Nome Completo\*

Insira o seu nome aqui

E-mail\*

Insira o seu email

Telefone\*

Insira seu telefone aqui

Mapa

Carregando mapa...

SANTA LÚZIA 198  
CIDADE FLORIANÓPOLIS/SC

36,00 m²

Última sala, localizada em região de grande crescimento comercial, aproximadamente 26 m² de área privativa. 01 banheiro com acabamento em mármore, internet via fibra óptica e energia para sala, 02 cofres com capacidade máxima, inseridos em condômino e com sistema de controle de acesso. Localização privilegiada no coração da Trindade próximo a empresas de diversos segmentos.

14/12/2019

## Cod.31922

Universidade Federal de Santa C... | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T...  
brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-31922-22/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Brognoli | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | SANTA LUIZA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Voltar

SALA COMERCIAL COM 39,80 M² **COD. 31922** **R\$1.350/mês**  
IPTU Aprox: R\$150/mês  
Condômino Aprox: R\$277/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

Mapa Satellite

SALA COMERCIAL COM 39,80 M²  
Cidade: FLORIANÓPOLIS

Sala comercial em região muito procurada na ilha. Aproximadamente 30m de área privativa. 01 banheiro. 01 vaga de garagem. Aluguel de R\$1.350 com abastecimento especializado. Interiores via fibra óptica e espelhos para split. Elevador com arquitetura moderna, revestido em cerâmica. 02 elevadores e com sistema de controle de acesso: localização privilegiada no coração da Trindade próximo a empresas de

0 Digite aqui para pesquisar

## Cod.32698

Universidade Federal de Santa C... | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T...  
brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-32698/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Brognoli | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | SANTA LUIZA

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Voltar

SALA COMERCIAL COM 1 DORMITÓRIO, 36,78 M² **COD. 32698** **R\$800/mês**  
IPTU Aprox: R\$150/mês  
Condômino Aprox: R\$230/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

Mapa Satellite

SALA COMERCIAL COM 1 DORMITÓRIO, 36,78 M²  
Cidade: FLORIANÓPOLIS

Sala localizada em região de grande crescimento comercial. Aproximadamente 26m de área privativa. 01 banheiro com acabamento estruturado, internet via fibra óptica e espelhos para split. Elevador com arquitetura moderna, revestido em cerâmica e com sistema de controle de acesso. Localização privilegiada no coração da Trindade próximo a empresas de diversos segmentos.

0 Digite aqui para pesquisar

## Cod.3280

Universidade Federal de Santa C... | Brognoli Imóveis | Sala comercial para Alugar em T...  
brognoli.com.br/immovels/alugar-florianopolis-sala-comercial-trindade-3280-2/

Alugar Comprar Seguros Blog Indique Anunciar Imóvel Área do Cliente

Brognoli | Alugar | Florianópolis | Sala comercial | TRINDADE | LAURO LINHARES

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

Voltar

SALA COMERCIAL COM **COD. 3280** **R\$700/mês**  
IPTU Aprox: R\$110/mês  
Condômino Aprox: R\$150/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

Mapa Satellite

SALA COMERCIAL COM  
Cidade: FLORIANÓPOLIS

Sala com 30 m². Banheiro. Imóvel com dualidade com vídeo. Piso cerâmico. Próximo ao elevador e portaria.

0 Digite aqui para pesquisar



## Cod.74534

SALA COMERCIAL COM 58.00 M<sup>2</sup> COD. 74534 R\$1.000/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

## Cod.10360

SALA COMERCIAL COM 36.80 M<sup>2</sup> COD. 10360 R\$750/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

## Cod.73328

SALA COMERCIAL COM 32.00 M<sup>2</sup> COD. 73328 R\$800/mês

Para ser contatado, deve-se digitar abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu email

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui



## Cod.5627

Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis - Sala comercial para alugar em Trindade

Brognou | Alugar | Comprar | Seguros | Blog | Índice

SALA COMERCIAL - TRINDADE - FLORIANÓPOLIS

SALA COMERCIAL COM COD. 5627 R\$900/mês IPTU Aprox.: R\$ 110,19/mês Condomínio Aprox.: R\$415/mês

Para ser contatado, digite seu dados abaixo:

Nome Completo: \*  
Insira o seu nome aqui

E-mail: \*  
Insira o seu e-mail

Telefone: \*  
Insira seu telefone aqui

Rua Lauro Linhares 2133  
Cidade: Florianópolis/SC

Código do imóvel Brognou: 5627. Sala comercial em ótima localização, banheiro com lavatório, espera para ar condicionado. Localizada em edifício com ampla estrutura de serviços com praça de alimentação, bancas e lojas. Próximo com 03 elevadores em frente a UFSC.

## Imobiliária: Ibagy

## Cod.88899

Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis - Trindade, Fl.

ibagy.com.br/imovel/88899/salasconjuntos-trindade-florianopolis

VISITE ESTE IMÓVEL

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

R\$ 1.500,00 Aluguel

Rua Lauro Linhares, 2055, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 88899  
ID IPTU(aprox.): -  
Cond.(aprox.): -  
Cl.: 50-BT  
Dormitórios: -  
Suites: -  
Banheiro Social: -  
Vagas: 1  
Área total: -  
Área privativa: 31,12 m²  
Visualizações: 2646

SALAS/CONJUNTOS

O Shopping Max@hora é o mais completo endereço de comércio do bairro Trindade em Florianópolis. Integrado a um centro empresarial com 2 torres e 148 salas, é um típico shopping de bairro com lojas, serviços e praça de alimentação. Seu ambiente acolhedor recebe diariamente centenas de visitantes entre estudantes, pessoas que trabalham na região e moradores da vizinhança.

Segundo bairro mais populoso de Florianópolis, é na Trindade que se localiza o campus da Universidade Federal de Santa Catarina. Próximo a UFSC, há o Hospital de Diagnóstico e Referências Epidemiológicas e o Centro de Referência em Saúde da Criança.

ALUGUEL DE UM JEITO FÁCIL!

## Cod.109349

Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis - Trindade, Fl.

ibagy.com.br/imovel/109349/salasconjuntos-trindade-florianopolis

VISITE ESTE IMÓVEL

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

R\$ 1.300,00 Aluguel

Rua Lauro Linhares, 2055, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 109349  
ID IPTU(aprox.): R\$ 120,00  
Tx. fixo (aprox.): R\$ 47,80  
Cond.(aprox.): R\$ 435,98  
Cl.: -  
Dormitórios: -  
Suites: -  
Banheiro Social: -  
Vagas: 1  
Área total: -  
Área privativa: -  
Visualizações: 4

SALAS/CONJUNTOS

CARACTERÍSTICAS

Não informado.

INFORMAÇÕES

## Cod.79565

**RESERVADO**

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

Mostrar detalhes

Mostrar detalhes

AGENDAR VISITA

MES FAVORITOS

LISTA DE COMPARAÇÃO

**R\$ 800,00** Aluguel

Rua Luro Linhares, 2123, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 79565

IPTU (aprox.) R\$ 118,54

Tx. Ico (aprox.) R\$ 112,35

Cond. (aprox.) R\$ 482,00

Ci: -

Dormitórios: -

Suítes: -

Banheiro: 1

Vagas: 1

Área total: 64,92 m<sup>2</sup>

Área privativa: 34,30 m<sup>2</sup>

Visualizações: 1464

Alugamento via WhatsApp

## Cod.80783

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

Mostrar detalhes

Mostrar detalhes

AGENDAR VISITA

MES FAVORITOS

LISTA DE COMPARAÇÃO

**R\$ 450,00** Aluguel

Avenida Desembargador Vitor Lima, 260, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 80783

IPTU (aprox.) R\$ 49,56

Tx. Ico (aprox.) R\$ 46,64

Cond. (aprox.) R\$ 282,00

Ci: 43-8T

Dormitórios: -

Suítes: -

Banheiro Social: -

Vagas: -

Área total: -

Área privativa: 20,72 m<sup>2</sup>

Visualizações: 415

Alugamento via WhatsApp

## Cod.105035

**Chave na Mão IBAGY**

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 DEZ 13 DEZ 14 DEZ

Mostrar detalhes

Mostrar detalhes

AGENDAR VISITA

MES FAVORITOS

LISTA DE COMPARAÇÃO

**ECONOMIZE R\$ 300,00 (mês)**

De: R\$ 700,00 Por: R\$ 400,00

Rua Luro Linhares, 2123, Trindade, Florianópolis - SC

Código: 105035

IPTU (aprox.) R\$ 93,38

Tx. Ico (aprox.) R\$ 46,61

Cond. (aprox.) R\$ 352,60

Ci: 40-8T

Dormitórios: -

Suítes: -

Banheiro: -

Alugamento via WhatsApp

Assinado digitalmente por ULISSES IRAI ZILIO .  
Verifique a autenticidade em <http://validacao.egestao.ufsc.br> informando o processo 23080.088675/2019-43 e o código 96RUY2E1.

## Cod.109223

**VISITE ESTE IMÓVEL**

12 13 14  
12 13 14  
RUA 1300 1300 1300

AGENCIAR VISITA

MÊS FAVORITOS

LISTA DE COMPARAÇÃO

Rua Lauro Linhares, 2055,  
Trindade, Florianópolis - SC

Código: 109223  
ID IPTU(aprox.): R\$ 292,00  
ID Tx. Iru (aprox.): R\$ 146,90  
Cond (aprox.): R\$ 410,00  
Ct: -  
Domésticos: -  
Salões: -  
Banheiro Social: -  
Vagas: 1  
Área total: -  
Área privativa: -  
Visualizações: 51

COMPARAR FAVORITOS

Abertura via WhatsApp

## Imobiliária: Giacomelli Cod.6852

**Iniciar visita virtual 3D**

Fotos Fotos pelo dono Insere 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6852

**Sala comercial, 23,32m²**  
Avenida Desembargador Vítor Lima, 260 | Sala 705 - Ed. Madison Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo a UFSC e ao Hotel Staviero.

23m² Sala Semelhante 30m² 30m² Elevador Portaria 24h

Aluguel Condomínio IPTU SPU Total aprox.  
R\$ 850,00 R\$ 282,04 R\$ 96,64 A verificar R\$ 1.230,68

Oportunidade de aluguel.  
Involve com desconto especial

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Chat

## Cod.5488

**Iniciar visita virtual 3D**

Fotos 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 5488

**Sala comercial, 32,14m²**  
Avenida Desembargador Vítor Lima, 260 | Sala 208 - Ed. Madison Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo a UFSC e ao Hotel Staviero.

32m² 1 sala Semelhante 1 banheiro Vagas Elevador Portaria 24h

Aluguel Condomínio IPTU SPU Total aprox.  
R\$ 1.400,00 R\$ 388,66 R\$ 117,86 A verificar R\$ 1.906,52

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.7288

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 7288 - C

giacomelli.com.br/inovai/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-7288

Comercial - Busque comerciais por bairro ou cidade

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / inovai 7288

Fotos Inside 360° Panorâmica

COD: 7288

**Sala comercial, 34,97m²**  
Rua Lauro Linhares, 2055 | Sala 106 - Torre Flora - Ed. Max & Flora Center | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

360°	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Porteira 2,40
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
RS 1.390,00	RS 408,50	RS 164,80	A verificar	RS 1.963,30		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6663

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 6663 - C

giacomelli.com.br/inovai/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-6663

Comercial - Busque comerciais por bairro ou cidade

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / inovai 6663

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6663

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 702 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

360°	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Porteira 2,40
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
RS 1.500,00	RS 354,41	RS 258,30	A verificar	RS 2.112,71		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6665

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 6665 - C

giacomelli.com.br/inovai/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-6665

Comercial - Busque comerciais por bairro ou cidade

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / inovai 6665

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6665

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 707 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC

360°	1 sala	Sem Mobília	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Porteira 2,40
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
RS 1.500,00	RS 354,41	RS 258,30	A verificar	RS 2.112,71		

Fale com um consultor

Preferência de contato:

E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

Assinado digitalmente por ULISSES IRAI ZILIO .  
Verifique a autenticidade em <http://validacao.egestao.ufsc.br> informando o processo 23080.088675/2019-43 e o código 96RUY2E1.

### Cod.6666

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6666

CCO: 6666

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 708 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

### Cod.6667

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6667

CCO: 6667

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 709 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

### Cod.6668

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6668

CCO: 6668

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 710 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
R\$ 1.500,00	R\$ 354,91	R\$ 258,30	A verificar	R\$ 2.113,21

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Assinado digitalmente por ULISSES IRAI ZILIO .  
Verifique a autenticidade em <http://validacao.egestao.ufsc.br> informando o processo 23080.088675/2019-43 e o código 96RUY2E1.

## Cod.6682

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6682

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6682

**Sala comercial, 36,28m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 502 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,41	RS 258,30	A verificar	RS 2.112,71

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6684

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6684

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6684

**Sala comercial, 36,35m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 706 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,91	RS 258,51	A verificar	RS 2.113,42

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.6664

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6664

Fotos Inside Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6664

**Sala comercial, 36,35m²**  
Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 706 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.
RS 1.500,00	RS 354,91	RS 258,51	A verificar	RS 2.113,42

Fale com um consultor  
Preferência de contato:  
 E-mail  WhatsApp

Nome: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Chat

## Cod.7071

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 7071 - 0

giacomelli.com.br/immovel/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-7071

Comercial - Buscar comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 7071

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Visita virtual 3D

COD: 7071

**Sala comercial, 36,35m²**

Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 311 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPUJ	Total aprox.
R\$ 1.600,00	R\$ 354,91	R\$ 258,51	A verificar	R\$ 2.113,42

Fale com um consultor

Preferência de contato

E-mail  WhatsApp

Nome

E-mail

Chat

## Cod.6662

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 6662 - 0

giacomelli.com.br/immovel/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-6662

Comercial - Buscar comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6662

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6662

**Sala comercial, 37,64m²**

Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 701 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPUJ	Total aprox.
R\$ 1.600,00	R\$ 303,72	R\$ 262,54	A verificar	R\$ 2.126,26

Fale com um consultor

Preferência de contato

E-mail  WhatsApp

Nome

E-mail

Sobrecarregado

Message

Chat

## Cod.6681

Universidade Federal de Santa Catarina - Comercial - Trindade - Florianópolis - Aluguel Sala Comercial 6681 - 0

giacomelli.com.br/immovel/aluguel-comercial-sala-trindade-florianopolis-6681

Comercial - Buscar comerciais por bairro ou cidade

Iniciar visita virtual 3D

Início / Comercial / Florianópolis / Trindade / Sala / Imóvel 6681

Fotos Imãde Drone 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

COD: 6681

**Sala comercial, 37,64m²**

Rua Lauro Linhares, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 501 - Torre A - Comercial São Francisco | Trindade - Florianópolis  
Próximo à UFSC.

Aluguel	Condomínio	IPTU	SPUJ	Total aprox.
R\$ 1.600,00	R\$ 303,72	R\$ 262,54	A verificar	R\$ 2.126,26

Fale com um consultor

Preferência de contato

E-mail  WhatsApp

Nome

E-mail

Chat

Cod.6671

Inicio / Comercial / Florianópolis / Trébeado / Sala / Imóvel 6671

Fotos Imóvel Drones 360° Panorâmica Planta baixa Visita virtual 3D

CÓD. 6671

**Sala comercial, 38,07m²**  
Rua Luara Lanhães, 2010 - esquina com Praça Santos Dumont | Sala 714 - Torre A - Comercial São Francisco | Trébeado - Florianópolis  
Próximo à UFSC

38m²	1 sala	3em Andar	1 banheiro	1 vaga	Elevador	Piscina 200
Aluguel	Condomínio	IPTU	SPU	Total aprox.		
R\$ 1.500,00	R\$ 306,73	R\$ 263,89	A verificar	R\$ 2.130,62		

Fale com um consultor

Preferência de contato

E-mail  WhatsApp

Nome \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Chat

216 assinado digitalmente por ULISSES IRAI ZILIO .  
Verifique a autenticidade em <http://validacao.egestao.ufsc.br> informando o processo 23080.088675/2019-43 e o código 96RUY2E1.





**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados  
**Responsável:** Ulisses Iraí Zilio  
**Data encam.:** 04/02/2020 às 18:20

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SECARTE/UFSC - Secretaria de Cultura e Arte

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Encaminha-se à SECARTE apenas para informar se a edificação, onde está situada a área que será concedida, já possui habite-se. As demais alterações recomendadas, referentes ao Termo de Referência e à Minuta do Termo de Contrato, já foram realizadas por esta Coordenadoria e, após a resposta sobre o habite-se, encaminharemos o Termo de Referência novamente para assinatura via e-mail.  
Após, favor encaminhar à fila SIPC/CCT.

## ANEXO I



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo 23080.088675/2019-43

### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$5.809,38 (cinco mil, oitocentos e nove reais e trinta e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$69.712,56 (sessenta e nove mil, setecentos e doze reais e cinquenta e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 5.809,38	R\$ 69.712,56
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 69.712,56</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial

de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43

## **2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA**

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

## 5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.3.3. Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.

6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.

6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.



6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.

6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.



6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

- 6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.
- 6.31.2.1. É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.
- 6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.
- 6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.
- 6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.
- 6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.
- 6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.
- 6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.
- 6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.
- 6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:
- a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.
  - b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.
- 6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.
- 6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.
- 6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

  
6  


6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº 180/2006.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

  
7



8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## 9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **RS 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for

solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.

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

c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## 10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1 Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;

10.3.3 Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Nível geral de satisfação;

10.3.7 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1 Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3 De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3 Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

*Handwritten signature/initials in blue ink.*

## 11. OBRAS E BENFEITORIAS

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## 12. PAGAMENTOS

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.

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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### **13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V.

### **14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:



14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.2.2. Para fins do reajuste de que trata o item 14.2.1, serão consideradas apenas as variações acumuladas positivas do índice.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

  
2022  


- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

### 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

### 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

#### 17. Equipe de Apoio

17.1. Membros Titulares:

  
Nome: Rosemar da Silva

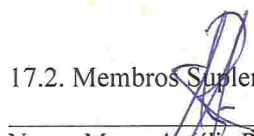
CPF: 417.498.479-49



Nome: Thayse Fernandes Cherem

CPF: 046.174.149-08

17.2. Membros Suplentes:

  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva

CPF: 485.159.300-72

**18. Anexos**

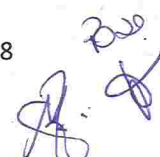
18.1. ANEXO II – Tabela de Multas

18.2. ANEXO III – Planta Baixa

18.3 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Visita Técnica

18.4 ANEXO V – Modelo de Declaração de Não Visita

18.5 ANEXO VI – Cardápio mínimo obrigatório



**ANEXO II**

**TABELA DE MULTAS**

1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

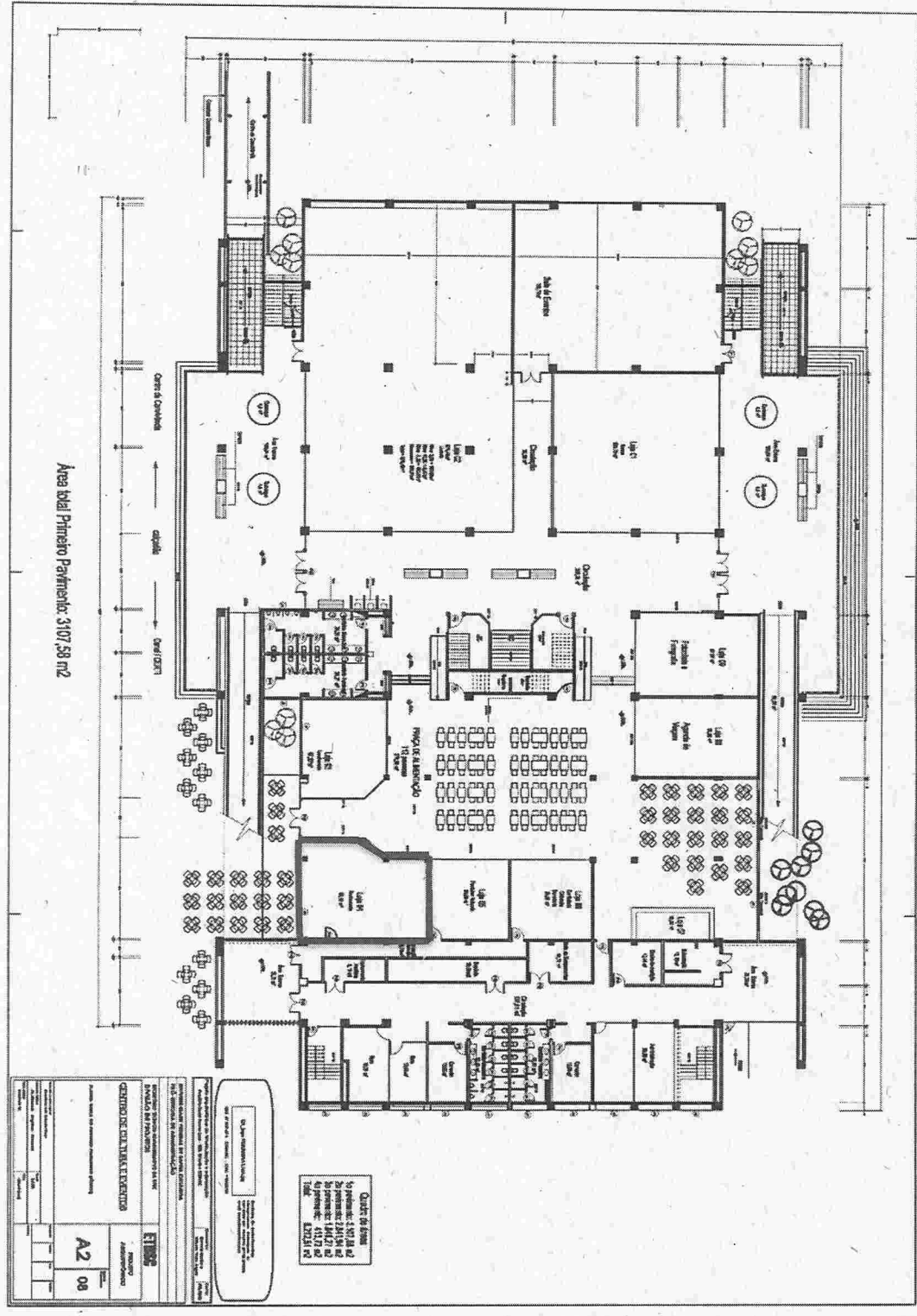
INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo IV do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
Manter documentação legal. Por vez.	01	

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00



# ANEXO III PLANTA BAIXA



20

*[Handwritten signature]*

## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG °:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO VI

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos</li> </ul>



	<p>separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SECRETARIA DE CULTURA E ARTE**  
**Departamento de Cultura e Eventos**  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE  
CEP: 88040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (48) 3721-2376  
E-MAIL: secarte@contato.ufsc.br

Ofício nº 060/2019/DCEVEN/SeCArte

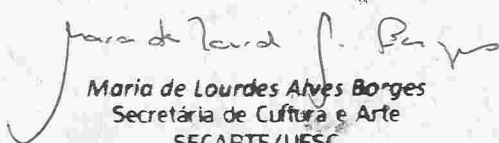
Florianópolis, 12 de dezembro de 2019.


À Secretária de Cultura e Arte

Profa. Dra. Maria de Lourdes Alves Borges

**Assunto:** Concessão de uso no Centro de Cultura e Eventos da UFSC

1. Vimos, por meio deste, solicitar a abertura de processo licitatório, tendo como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de espaço público localizado na praça de alimentação no térreo do Centro de Cultura e Eventos, na região central do campus da UFSC, com área de 103,03 m<sup>2</sup>, com vistas à prestação de serviços de restaurante, em conformidade às especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos.
2. O Centro de Cultura e Eventos se constitui em uma unidade universitária que mantém uma relação constante com todos os segmentos da Instituição e com a comunidade externa e procura responder à demanda apresentada com serviços de qualidade.
3. Visando ao bem estar da comunidade acadêmica, os reflexos positivos para a produtividade da instituição tanto no âmbito da produção acadêmica quanto na vertente dos serviços acadêmicos, justifica-se esta licitação mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.
4. Certos de estarmos contribuindo para o bem-estar de nossa comunidade universitária e o bom andamento de nossas atividades, subscrevemos cordialmente.
5. Respeitosamente,

  
Maria de Lourdes Alves Borges  
Secretária de Cultura e Arte  
SECARTE/UFSC  
Portaria 1854/2018/GR

  
Rosemar da Silva  
Diretora do Departamento de  
Cultura e Eventos - DCEven/SeCArte/UFSC  
Portaria 1011/2016/GR



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SECARTE/UFSC - Secretaria de Cultura e Arte  
**Responsável:** Rosemar da Silva  
**Data encam.:** 06/02/2020 às 11:16

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Segue o TR devidamente assinado.

Informo que entrei em contato com o Senhor Ricardo do DGI/GR, que trata da situação predial na UFSC e fomos informados que o prédio não possui habite-se.

No entanto estamos desde 2018 trabalhando no sentido de atender as exigências necessárias do Corpo de Bombeiros de Florianópolis para garantirmos a autorização definitiva de habite-se.

Foi constatado a página 02 que não houve "O De Acordo" da Secretária de Cultura e Arte no Ofício 060/SeCArte/2019 solicitando abertura de licitação. Desta forma segue o documento devidamente assinado e acordado pela ordenadora de despesa da SeCArte.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios  
**Responsável:** Ulisses Iraí Zilio  
**Data encam.:** 06/02/2020 às 12:45

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Para dar seguimento ao processo licitatório e encaminhamento à PROAD para ratificação da documentação e demais trâmites.

## ANEXO I



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



# TERMO DE REFERÊNCIA

Processo 23080.088675/2019-43

## 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$8.280,33 (oito mil duzentos e oitenta reais e trinta e três centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 99.363,96 (noventa e nove mil trezentos e sessenta e três reais e noventa e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 8.280,33	R\$ 99.363,96
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 99.363,96</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial

de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43

## **2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA**

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

## 5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.3.3. Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.

6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.

6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.



6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.

6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCarte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

6.31.2.1. É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## **9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS**

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for

solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.

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

c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## **10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

10.1 Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;



10.3.3 Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Nível geral de satisfação;

10.3.7 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1 Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3 De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3 Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **12. PAGAMENTOS**

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCESSIONÁRIA tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.

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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### **13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V.

### **14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.2.2. Para fins do reajuste de que trata o item 14.2.1, serão consideradas apenas as variações acumuladas positivas do índice.

14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

### 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

### 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

#### 17. Equipe de Apoio

##### 17.1. Membros Titulares:

\_\_\_\_\_  
Nome: Rosemar da Silva  
CPF: 417.498.479-49

\_\_\_\_\_  
Nome: Thayse Fernandes Cherem  
CPF: 046.174.149-08

##### 17.2. Membros Suplentes:

\_\_\_\_\_  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva  
CPF: 485.159.300-72

## **18. Anexos**

18.1. ANEXO II – Tabela de Multas

18.2. ANEXO III – Planta Baixa

18.3 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Visita Técnica

18.4 ANEXO V – Modelo de Declaração de Não Visita

18.5 ANEXO VI – Cardápio mínimo obrigatório

## ANEXO II

### TABELA DE MULTAS

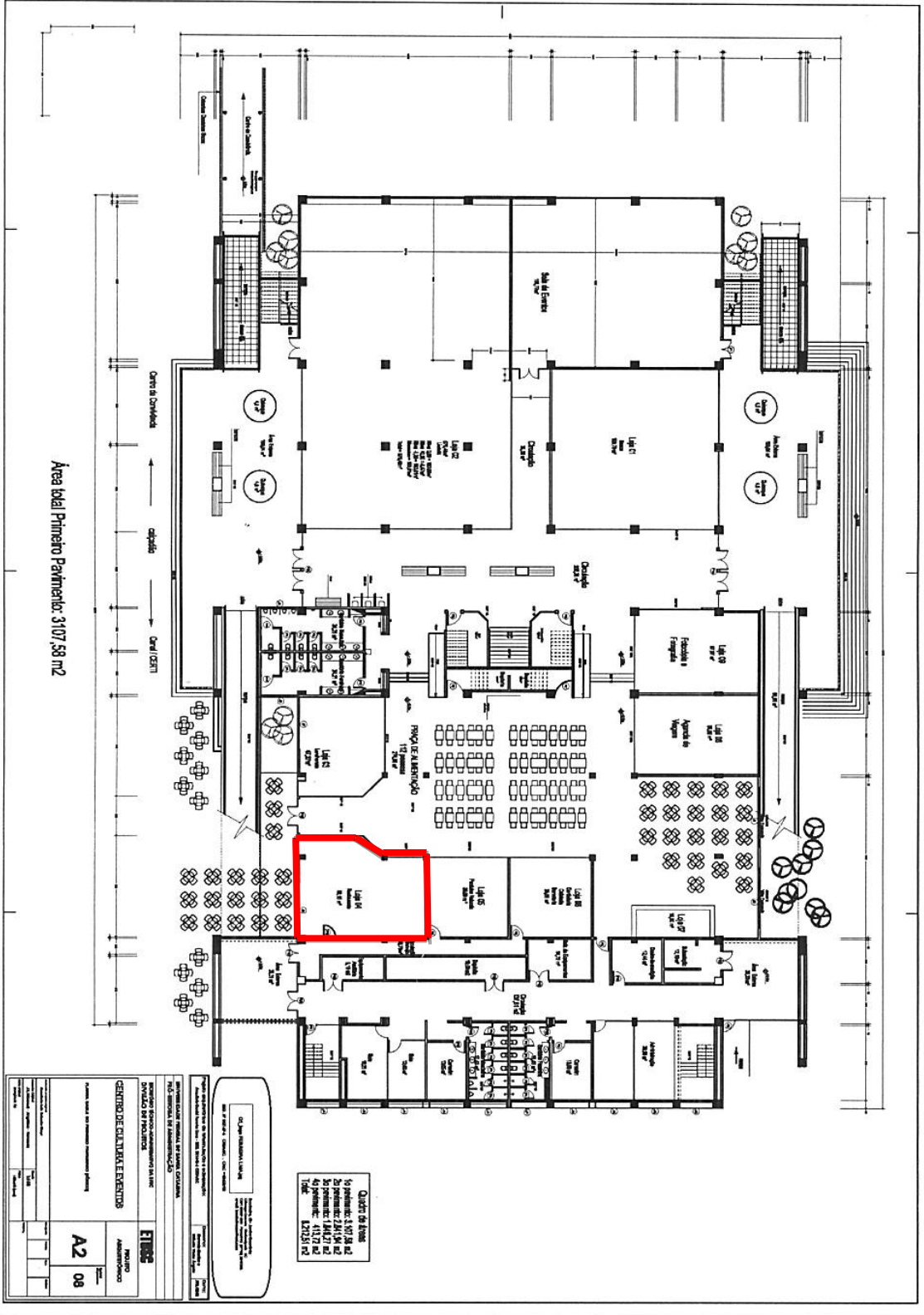
1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo IV do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
Manter documentação legal. Por vez.	01	

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

# ANEXO III PLANTA BAIXA



INSTITUTO MUNICIPAL DE PATRIMÓNIO E CULTURA INSTITUTO MUNICIPAL DE PATRIMÓNIO E CULTURA INSTITUTO MUNICIPAL DE PATRIMÓNIO E CULTURA	
<b>FUGAS</b>	
CENTRO DE CULTURA E EVENTOS CENTRO DE CULTURA E EVENTOS CENTRO DE CULTURA E EVENTOS	
<b>A2 08</b>	

1/3 pretensão: 3.107,58 m<sup>2</sup>  
 2/3 pretensão: 2.141,94 m<sup>2</sup>  
 4/3 pretensão: 1.441,72 m<sup>2</sup>  
 5/3 pretensão: 1.173,12 m<sup>2</sup>



## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG °:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n.º:**

**RG n.º:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO VI

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos</li> </ul>

	<p>separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>

## ANEXO I



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo 23080.088675/2019-43

### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$8.280,33 (oito mil duzentos e oitenta reais e trinta e três centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 99.363,96 (noventa e nove mil trezentos e sessenta e três reais e noventa e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 8.280,33	R\$ 99.363,96
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 99.363,96</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial

## 2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## 3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## 4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

## 5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.3.3. Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.

6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.

6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.





6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.

6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivalidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

6.31.2.1. É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:



a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

  
6 

6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## 9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **RS 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for

solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

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

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.

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

c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## 10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1 Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;



10.3.3 Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Nível geral de satisfação;

10.3.7 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1 Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3 De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2 De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3 Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.



## 11. OBRAS E BENFEITORIAS

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## 12. PAGAMENTOS

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.

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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### **13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V.

### **14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.2.2. Para fins do reajuste de que trata o item 14.2.1, serão consideradas apenas as variações acumuladas positivas do índice.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

  
Rosa  


- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

### 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.


15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

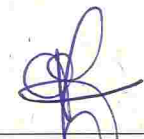
### 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

#### 17. Equipe de Apoio

17.1. Membros Titulares:

  
Nome: Rosemar da Silva  
CPF: 417.498.479-49

  
Nome: Thayse Fernandes Cherem  
CPF: 046.174.149-08

17.2. Membros Suplentes:

  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva  
CPF: 485.159.300-72

**18. Anexos**

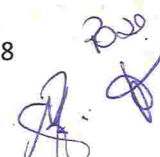
18.1. ANEXO II – Tabela de Multas

18.2. ANEXO III – Planta Baixa

18.3 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Visita Técnica

18.4 ANEXO V – Modelo de Declaração de Não Visita

18.5 ANEXO VI – Cardápio mínimo obrigatório



**ANEXO II**

**TABELA DE MULTAS**

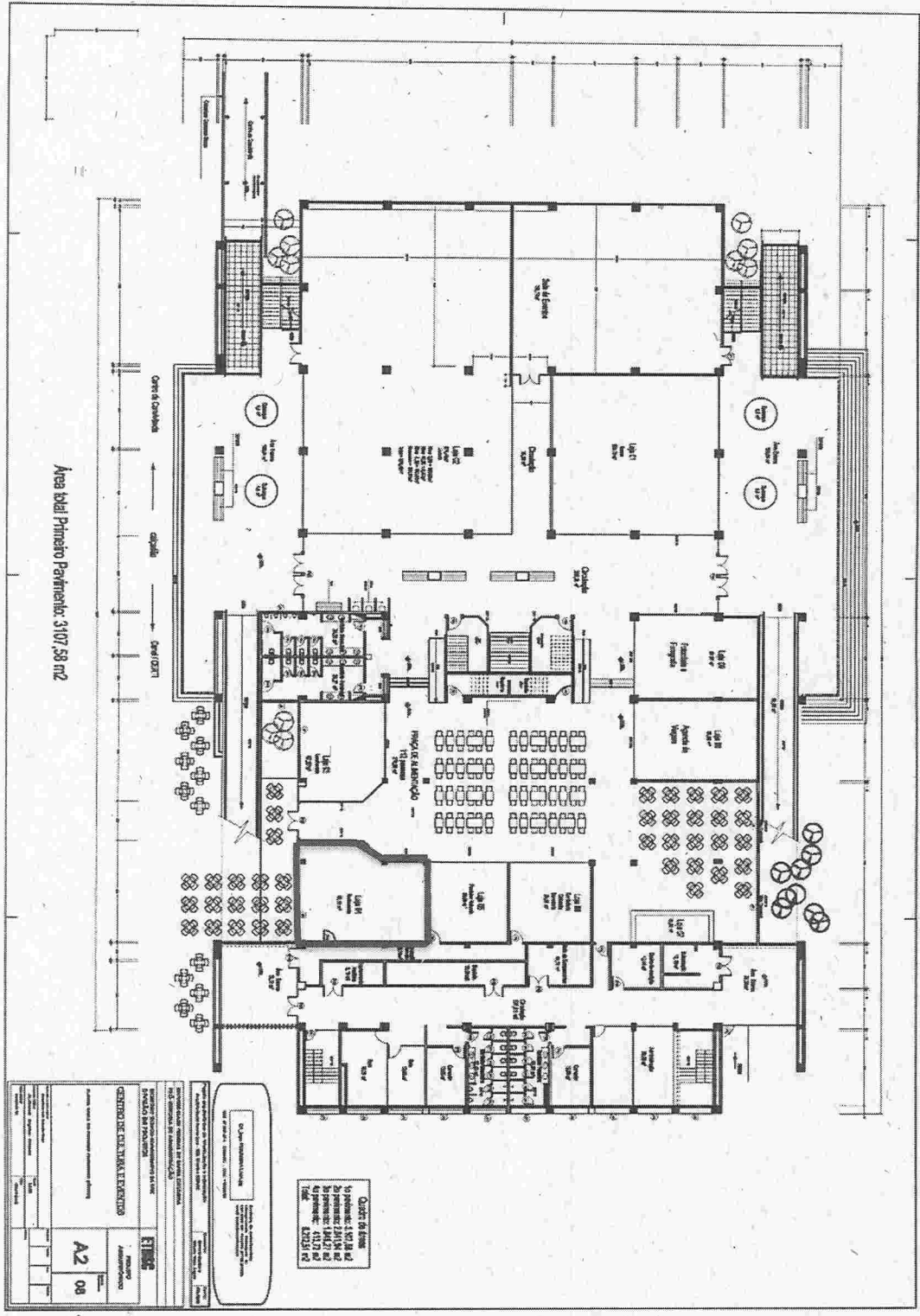
1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo IV do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
Manter documentação legal. Por vez.	01	

1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

**ANEXO III**  
**PLANTA BAIXA**



20

*[Handwritten signature]*



## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG °:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

\_\_\_\_\_  
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO VI

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente</p> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos</li> </ul>

	<p>separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**

**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2

Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

Telefones: **(48) 3721-4234/3721-4240/3721-4236**

E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



**MINUTA**

**TERMO DE CONCESSÃO DE USO QUE  
CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE SANTA CATARINA E A EMPRESA**

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei n.º 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Jair Napoleão Filho, CPF n.º 342.374.379-49, doravante denominada CONCEDENTE e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, firmam o presente Termo de Concessão de Uso, de acordo com o Processo de Licitação n.º **23080.088675/2019-43**, com sujeição às normas emanadas das Lei n.º 10.024/2019 e 8.666/1993 e alterações posteriores, às disposições estabelecidas no **Edital de Pregão n.º \_\_\_\_\_** e nas complementações a ele integradas, aos termos da proposta vencedora e sob as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

**1.1.1.** O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

**1.1.2.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12		

**1.2.** Este Termo de Concessão de Uso vincula-se ao Edital de Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3.** O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52 (trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos)**, nos primeiros 12 (doze) meses e, após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**2.1.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

**2.1.1.** Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI** constante deste Termo de Referência, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

**2.2.** Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

**2.3.** Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

**2.3.3.** Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

**2.4.** Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

**2.5.** Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

**2.6.** Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

**2.6.1.** A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

**2.7.** Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

**2.8.** Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

**2.9.** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

**2.10.** Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

**2.10.1.** Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

**2.11.** Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

**2.12.** Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

**2.13.** Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.

**2.14.** Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.

**2.15.** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

**2.16.** Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

**2.17.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

**2.18.** Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

**2.19.** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

**2.20.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

- 2.21.** Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.
- 2.22.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 2.23.** Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 2.24.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.
- 2.25.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 2.26.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 2.27.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 2.27.1.** A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.
- 2.28.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.
- 2.29.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.
- 2.30.** Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCArte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.
- 2.31.** Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:
- 2.31.1.** Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.



**2.31.2.** Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

**2.31.2.1.** É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

**2.31.3.** Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

**2.31.4.** Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.31.5.** Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.32.** A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

**2.33.** Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

**2.33.1.** Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

**2.34.** Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

**2.34.1.** É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

**2.35.** Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

**2.36.** Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

**2.36.1.** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

**2.36.2.** Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

**2.36.3.** Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

**3.1.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital de Pregão e seus anexos.

**3.2.** Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

**3.3.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA neste Termo de Contrato.

**3.4.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

**3.5.** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

**3.6.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

**3.7.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

**3.8.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

**3.9.** Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

**3.10.** Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO**

- 4.1** A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.
- 4.2** É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.
- 4.3** A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.
- 4.4** Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
- 4.5** Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.
- 4.6** As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.
- 4.7** Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.
- 4.8** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.
- 4.9** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.
- 4.10** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.
- 4.11** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRAS E BENFEITORIAS**

- 5.1.** As obras necessárias ao imóvel objeto deste contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.
- 5.2** Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará

a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

**5.3** Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas a expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

**5.4** A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

**5.4.1** Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

**5.4.2** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

**5.4.3** Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAE/SEOMA.

**5.5** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do presente Termo de Concessão de Uso será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**5.6** Ao início da vigência deste Termo de Concessão, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

**5.7** Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **CLÁUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS**

**6.1.** O valor da concessão do espaço físico objeto do presente contrato, para exploração e operação comercial de serviços de restaurante localizada no Centro de Cultura e Eventos é de **R\$ xx,00 (xxx reais) mensais**, e a estimativa total para 12 meses é de **R\$ xxx,00 (xxx reais)**, a ser pago em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao de referência, obrigatoriamente, mediante fatura emitida pela CONCEDENTE, contendo também os gastos realizados com a demanda de energia elétrica e água.

**6.2.** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência conforme leitura dos medidores instalados;

**6.2.1.** Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), o cálculo da demanda mensal de energia elétrica e água será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

**6.3.** O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do Termo de Concessão.

**6.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à PROAD até o último dia útil do mês correspondente.

**6.5.** O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

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

**6.7.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no item 6.1.

**6.8.** A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

**6.9.** Depois de realizado o pagamento, a Concessionária deverá fornecer cópia de comprovante à PROAD sempre que solicitado.

**6.10.** Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA**

**7.1.** Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a prestar a garantia de cumprimento do contrato no valor de 5% do valor da concessão do período de doze meses, no prazo de cinco dias após a assinatura do Termo de Concessão de Uso, utilizando qualquer das modalidades estabelecidas abaixo, em nome da Universidade Federal de Santa Catarina:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-Garantia;

c) Fiança Bancária.

**7.1.1. Caso o valor total do contrato não ultrapasse o valor correspondente ao limite para dispensa de licitação conforme Inciso II do Art. 24 da Lei 8.666/93, é facultado ao gestor/fiscal do contrato a dispensa da exigência da garantia disposta no item 7.1.**

7.2. O valor da garantia deverá ser reforçado pela CONCESSIONÁRIA, proporcionalmente a 5% do valor adicional da concessão, sempre que o valor for reajustado em termo aditivo.

7.3. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

7.4. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de sujeitar-se a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**8.1.** Fica expressamente vedado à CONCESSIONÁRIA ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente.

**8.1.1.** O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Concessão de Uso, ficando neste caso a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades fixadas na Cláusula Nona – das Penalidades, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

**9.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 19 do Edital do Pregão desta instituição, com seus Anexos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

**10.1.** A rescisão deste contrato poderá ser:

**10.1.1** Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**10.1.2** Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

**10.1.3** Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**10.2.** Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso pela CONCEDENTE:

**10.2.1.** A inexecução total ou parcial deste Contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

**10.2.2.** A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

**10.2.3.** A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

**10.2.4.** A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

**10.2.5.** O atraso por parte da CONCESSIONÁRIA em até três meses do pagamento da contraprestação mensal.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA**

**11.1.** O presente Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 meses, contados a partir da data de assinatura deste, cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial da União, podendo, por interesse da CONCEDENTE, ser prorrogado por igual período, até o limite de sessenta meses.

**11.1.1.** Havendo o interesse em prorrogar o período contratual, respeitado o limite acima, a CONCESSIONÁRIA deverá formalizar seu interesse com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.2.** Não havendo o interesse da CONCEDENTE em prorrogar o período contratual, esta comunicará sua decisão, devidamente justificada, à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.3.** O contrato não será prorrogado, independentemente de qualquer prazo, se for identificada alguma contraprestação em débito, algum documento desatualizado ou a inexecução de qualquer cláusula deste Termo de Concessão de Uso por parte da CONCESSIONÁRIA.

**11.2.** Findo o prazo deste Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA terá 48 (quarenta e oito) horas para desocupar o espaço físico e entregar as chaves na Direção do Departamento de Cultura e Eventos da SeCArte. Durante o período vencido, a CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento da contraprestação até data da efetiva desocupação.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**

**12.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes CONTRATANTES poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.4. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da CONTRATANTE à continuidade do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

13.1 As questões e os litígios oriundos do presente Termo de Concessão de Uso e não dirimidos consensualmente serão resolvidos na Justiça Federal de Florianópolis, Seção Judiciária do Estado de Santa Catarina.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Florianópolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Jair Napoleão Filho, CPF n.º  
Pró-Reitor de Administração  
CPF n.º 342.374.379-49

\_\_\_\_\_  
Representante da Concessionária  
CPF n.º

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:





**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão  
**Responsável:** Guilherme Fortkamp da Silveira  
**Data encam.:** 07/02/2020 às 09:01

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Após atender às recomendações da Procuradoria Federal, retorne-se à Pró-Reitoria de Administração para ratificação dos documentos elencados abaixo:  
- Relatório da pesquisa de preços atualizado (páginas 200-216);  
- Ofício 60/2019/DCEVEN/SECARTE (página 242);  
- Termo de Referência atualizado (páginas 245-268);  
- Minuta do Termo de Contrato atualizada (páginas 293-304).

Após, favor encaminhar ao Departamento de Licitações para as demais providências.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Barbara Junckes  
**Data encam.:** 07/02/2020 às 09:39

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho

**Despacho**

---

**Despacho:** Ao Sr. Pró-Reitor de Administração para ratificação conforme fl. 305.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração  
**Responsável:** Jair Napoleão Filho  
**Data encam.:** 07/02/2020 às 10:49

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ratifico os documentos elencados abaixo:  
- Relatório da pesquisa de preços atualizado (páginas 200-216);  
- Ofício 60/2019/DCEVEN/SECARTE (página 242);  
- Termo de Referência atualizado (páginas 245-268);  
- Minuta do Termo de Contrato atualizada (páginas 293-304).  
Ao DPL/PROAD para os demais encaminhamentos.



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações  
**Responsável:** Ricardo da Silveira Porto  
**Data encam.:** 07/02/2020 às 11:22

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Ao  
SAA/DPL,  
Para publicação do certame, cabendo ajustar a versão final do ato convocatório em consonância com os novos documentos aprovados e inseridos nos autos. Caberá solicitar ao pregoeiro responsável a data para o efetivo agendamento da abertura.



# DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

DPL/PROAD

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD

## EDITAL Nº 373/2019

**DATA E HORA DA ABERTURA:**

02/03/2020, às 09h00min

**OBJETO:**

CONCESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), MEDINDO 103,03 m<sup>2</sup> (CENTO E TRÊS METROS E TRÊS CENTÍMETROS QUADRADOS), LOCALIZADA NAS DEPENDÊNCIAS DO PRÉDIO DO CENTRO DE CULTURA E EVENTOS (CCEVEN), DESTINADA À EXPLORAÇÃO E OPERAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE.

**VALOR GLOBAL ESTIMADO:**

R\$ 99.363,96

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

MAIOR OFERTA

**COMUNICAÇÃO EXCLUSIVA POR MEIO ELETRÔNICO:**

[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)



DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

Av. Desembargador Vitor Lima, 222  
Sala 501 - Reitoria II  
Trindade - Florianópolis - SC  
88.040-400

[www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)  
[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)

**É indispensável que, previamente ao envio de eventuais questionamentos, o interessado consolide a LEITURA PLENA do edital e seus anexos.**



REVISÃO: 03



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
Pró-Reitoria de Administração - PROAD  
Departamento de Licitações - DPL  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Sítio: [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019  
PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43

**Atenção!**



Verifique as orientações gerais sobre este Pregão a seguir!

1

**Toda e qualquer comunicação com o Departamento de Licitações (DPL)** deverá ser realizada **exclusivamente** por meio eletrônico, utilizando-se **unicamente** do e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), **sempre mencionando o número do Pregão** ou, quando da sessão pública de disputa do certame, por intermédio do sistema eletrônico **COMPRASNET**, sendo que **não serão prestadas informações por contato telefônico ou via outro endereço eletrônico que não o indicado neste Edital.**



## ATENÇÃO – NOVO DECRETO DO PREGÃO

Destacamos que com o advento do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, importantes inovações foram introduzidas à modalidade pregão, na forma eletrônica e, neste sentido, ressaltamos a importância para que todos os interessados que almejam disputar os nossos certames se atentem a estas alterações agregadas pelo dispositivo legal. O DPL considera que esta ressalva detém o cunho de evitar que muitos interessados possam vir a ser desclassificados ou inabilitados por desconhecimento de algumas inovações trazidas por este dispositivo, os quais alteram diretamente a operacionalização do pregão eletrônico. Nesta toada, fortalecemos a importância da leitura integral do ato convocatório em todas as suas minúcias. Mesmo que muitos já tenham lido outros atos convocatórios, não se esqueçam: “O edital é **a lei interna da licitação** e, como tal, vincula não só os licitantes, como o Poder Público que o expediu”.

Em síntese, o novo decreto trouxe 25 inovações e entrou em vigor a partir do dia 28 de Outubro de 2019, todavia, na UFSC, nossas primeiras disputas sob a orientação deste dispositivo serão realizadas a partir de Janeiro de 2020.

Dentre as inovações, destacamos algumas:

- Esclarecimentos e impugnações: ambos contam com mesmo prazo de apresentação;
- Modos de disputa: O dispositivo faculta a escolha de modos de disputa;
- Intervalo mínimo entre lance: esta parametrização estará prevista no Edital;
- Proposta de Preços conjuntamente com os documentos do item 7.7 e documentos de habilitação: deverão ser encaminhados concomitantemente via sistema COMPRASNET após a divulgação do Edital e antes da abertura do certame.

Fiquem atentos a estas inovações e mantenham o seu cadastro junto ao SICAF atualizado durante todo o transcurso licitatório.

**Cada certame é uma realidade diferente e traz consigo detalhes que merecem toda a atenção devida, por tal razão, cada disputa é um novo instrumento convocatório!**

**Acessem: [licitacoes.ufsc.br](http://licitacoes.ufsc.br) e conheçam mais sobre o novo Decreto do Pregão.**

**Disponibilizamos uma série de materiais sobre este dispositivo que poderão auxiliá-los a compreender melhor cada uma das inovações.**



3

O DPL **não responderá a questionamentos/impugnações direcionados exclusivamente aos respectivos requerentes**, sendo de responsabilidade integral dos mesmos acompanharem as manifestações, atualizações e/ou respostas relativas ao Pregão no portal [licitacoes.ufsc.br](http://licitacoes.ufsc.br), acessando o menu “**Editais de Licitações**” e preenchendo o número do certame ou por meio do portal **COMPRASNET**.



4

Todos os **pedidos de esclarecimento/impugnações serão respondidos em consonância com os prazos estipulados no Edital**, não sendo necessário replicar o mesmo requerimento, ou ainda, proceder com contatos a fim de obter o prazo de resposta dos mesmos, restando aguardar.



5

O licitante poderá confirmar o recebimento dos pedidos de esclarecimentos/impugnações por parte do DPL em consulta ao portal [licitacoes.ufsc.br](http://licitacoes.ufsc.br) (menu “Editais de licitações”), onde os questionamentos e respectivos protocolos estarão disponibilizados. A publicação dos pedidos de esclarecimento/impugnações confirmam o recebimento dos mesmos, dispensando qualquer outro tipo de contato ou protocolo para confirmação do recebimento. Sendo o requerente responsável pelo atendimento dos prazos legais previstos no edital.



6

Informações referentes a eventuais alterações e/ou republicações de avisos de licitação serão divulgadas exclusivamente por meio dos recursos oficiais de publicação, quais sejam: DOU, COMPRASNET e portal do DPL. Não responderemos e-mails questionando sobre previsões de datas para republicações, bem como, não prestaremos informações por contato telefônico.





7

Informações acerca de reaberturas de sessões de certames em andamento e prazos recursais serão divulgadas unicamente por meio de avisos/comunicados disponibilizados pelo(a) Pregoeiro(a) responsável no sistema eletrônico COMPRASNET.



8

O DPL não encaminha seus Editais e/ou Anexos diretamente ou de forma individualizada aos interessados, que poderão acessá-los nos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br). O DPL não responderá a solicitações de envio de arquivos referentes aos certames em formatos diversos dos previstos neste Edital.



9

**O DPL não solicita envio de documentos por meio de correios ou serviços equivalentes.** A documentação será solicitada nos formatos previstos no Edital, exceto se requisitada de forma diversa pelo(a) Pregoeiro(a), caso em que o ato será registrado no sistema eletrônico durante a realização do certame.



10

Vistas aos processos serão concedidas pelo DPL quando os mesmos estiverem em tramitação nesta unidade e desde que o requerimento atenda às regras definidas no instrumento convocatório e no portal do Departamento (menu “Acesso à informação”). Vistas a documentos diversos ou processos em tramitação em outros Departamentos deverão ser requeridas ao setor de acesso à informação da UFSC, por meio do sítio [www.acessoainformacao.ufsc.br](http://www.acessoainformacao.ufsc.br).

Para consultar se o processo está tramitando no DPL, acesse o menu:

“Quadro de indicadores e movimentação de processos no DPL” – Verifique a coluna movimentação.



11

**Questionamentos de licitantes acerca dos atuais prestadores de serviços ou fornecedores da UFSC não serão respondidos pelo DPL**, considerando que não se vinculam a elementos necessários para elaboração de proposta. Para esse tipo de requerimento o Departamento esclarece que, conforme previsto neste Edital:

- Os licitantes que desejarem obter informações concernentes ao(s) atual(is) prestador(es) de serviço(s) ou fornecedor(es) do objeto referente ao presente certame deverão requerê-las por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos Departamentos ou Unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto, não cabendo ao DPL prestar esclarecimentos nesse sentido.
- O DPL desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: envio de notas de empenho, envio de atas de registro de preços, adesões a atas de registro de preços, contratos, envio de notas fiscais, pagamentos. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para o(s) respectivo(s) setor(es) responsável(is).



12

O agendamento de visitas técnicas, se for o caso, deverá ser direcionado exclusivamente às unidades requerentes dos respectivos objetos/itens da licitação, conforme orientações, setores e contatos indicados no instrumento convocatório. Encaminhamentos dessa natureza junto ao DPL serão automaticamente desconsiderados. Está sob responsabilidade do licitante a perda de prazo quanto a eventuais agendamentos.



13

**Dúvidas acerca de acessos e funcionalidades do sistema eletrônico COMPRASNET** deverão ser dirimidas com a leitura do Manual do Fornecedor, disponível em :

<https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/publicacoes2/manuais>

Ou por meio de consulta junto ao Serviço Federal de Processamento de Dados (SERPRO), e-mail [css.serpro@serpro.gov.br](mailto:css.serpro@serpro.gov.br). Destaca-se, assim, que o DPL não responderá a dúvidas dessa natureza.

Todo interessado em participar de nossos certames detém a responsabilidade integral em obter informações a respeito das funcionalidades do sistema, uma vez que não temos acessos às funções destinadas aos fornecedores, assim, não iremos esclarecer dúvidas quanto à operacionalização do sistema COMPRASNET.



14

A participação no presente Pregão implica a aceitação integral e irrevogável de todas as condições estabelecidas neste Edital e nos Anexos que dele fazem parte, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, não cabendo quaisquer alegações posteriores de desconhecimento sobre as regras da disputa licitatória.



15

Procedimento de Adesão aos nossos registros de preços (CARONA): **Não deverão ser encaminhadas solicitações de carona para o e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br).**

Carona referente a materiais de consumo ou permanente: Entrar em contato exclusivamente com o Departamento de Compras (DCOM), seguindo as orientações do portal [dcom.proad.ufsc.br](http://dcom.proad.ufsc.br).

Carona referente a serviços: Entrar em contato exclusivamente com o Departamento de Projetos, Contratos e Convênio (DPC), seguindo as orientações do portal [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br).

**Atenção: O DPL não operacionaliza nenhum procedimento associado às solicitações de adesões/carona, nem mesmo encaminha solicitações a outros setores, cabendo aos interessados buscarem maiores orientações diretamente junto às citadas unidades ou através da central telefônica da UFSC – (48)3721-9000 e solicitando a transferência direta a um destes departamentos.**



16

Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), sob pena de desclassificação de propostas por desatenção/divergência em relação à descrição apresentada no edital.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Licitações - DPL**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Site: [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019**  
**PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43**

**ATENÇÃO!**

**A leitura das orientações abaixo não dispensa a leitura integral do Edital e de seus Anexos, bem como da legislação pertinente e do manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET.**

**Os principais procedimentos e orientações a serem observadas pelos licitantes neste processo são:**

- O licitante deve observar inicialmente que a senha de acesso ao portal COMPRASNET não se refere àquela utilizada no SICAF. O manual do fornecedor, disponível no site [http://www.comprasgovernamentais.gov.br/arquivos/manuais/novo-manual-pregao-fornecedor\\_23012015-1.pdf](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/arquivos/manuais/novo-manual-pregao-fornecedor_23012015-1.pdf), apresenta detalhadamente as orientações de como obter a senha para acesso ao sistema eletrônico COMPRASNET, a qual é indispensável para a participação no certame.
- É indispensável também uma leitura plena e atenta do manual do fornecedor, de modo que o licitante possa esclarecer dúvidas, inteirar-se dos procedimentos, ter ciência de como proceder ao ingresso de recursos administrativo e, desse modo, evitar quaisquer problemas quanto a inserção de sua proposta, participação na fase de lances, envio de documentos quando da sua solicitação entre outras questões.
- O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- **O licitante NÃO DEVERÁ DECLARAR em campo próprio do sistema COMPRASNET seu enquadramento como microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte, ainda que seja o caso, sob pena de desclassificação, uma vez que as concessões onerosas de uso de área física estão excluídas da aplicação do tratamento diferenciado.**
- Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 147/14, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- O critério de julgamento das propostas é a **maior oferta**, a ser registrado no sistema eletrônico como Percentual de Desconto (D), considerando-se **4 (quatro) casas decimais**.
- A maior oferta será resultante do maior Percentual de Desconto (D) ofertado, sendo este adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais.
- **Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento)**, visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.

- Para orientar a formulação de sua proposta e/ou lances, o valor anual para a concessão que o licitante está disposto a ofertar **deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada**, sendo convertido no Percentual de Desconto (D) que o licitante deverá registrar no sistema eletrônico COMPRASNET. Portanto, **a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de Desconto (D)**, que representará quantas vezes o licitante se propõe a pagar o valor estimado para concessão.

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

Sendo:

D = Percentual de Desconto (%)

VC = Valor Anual de Concessão

EST = Valor Estimado Anual da Concessão

EXEMPLO: sendo o Valor Estimado Anual da Concessão (EST) = R\$ 3.000,00

Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão = R\$ 15.000,00, então:

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (15000/100) \times (100/3000)$ $D = 5,0000\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 15.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 5,0000%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar 5 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</p>
--	---

Na tabela a seguir, são apresentados exemplos de variados valores de Desconto e o cálculo dos respectivos Valores Anuais de Concessão (VC).

OBSERVAÇÃO: os valores abaixo são meramente ilustrativos, servindo apenas de exemplos para facilitar a compreensão e formulação das propostas/lances por parte dos licitantes.

Referências para cálculo do Valor Anual de Concessão (VC)			
D (Percentual de Desconto)	D = (VC/100 x 100/EST)		VC (R\$)
1,000%	1,000 x EST	1,000 x 3.000,00	3.000,00
1,001%	1,001 x EST	1,001 x 3.000,00	3.003,00
1,025%	1,025 x EST	1,025 x 3.000,00	3.075,00
1,100%	1,100 x EST	1,100 x 3.000,00	3.300,00
1,150%	1,150 x EST	1,150 x 3.000,00	3.450,00
1,500%	1,500 x EST	1,500 x 3.000,00	4.500,00
1,900%	1,900 x EST	1,900 x 3.000,00	5.700,00
2,000%	2,000 x EST	2,000 x 3.000,00	6.000,00
2,200%	2,200 x EST	2,200 x 3.000,00	6.600,00
3,000%	3,000 x EST	3,000 x 3.000,00	9.000,00
3,500%	3,500 x EST	3,500 x 3.000,00	10.500,00
...	...	...	...
5,000%	5,000 x EST	5,000 x 3.000,00	15.000,00
...	...	...	...
10,000%	10,000 x EST	10,000 x 3.000,00	30.000,00
...	...	...	...
25,000%	25,000 x EST	25,000 x 3.000,00	75.000,00
...	...	...	...
40,000%	40,000 x EST	40,000 x 3.000,00	120.000,00
...	...	...	...
50,000%	50,000 x EST	50,000 x 3.000,00	150.000,00
...	...	...	...
95,000%	95,000 x EST	95,000 x 3.000,00	285.000,00
99,000%	99,000 x EST	99,000 x 3.000,00	297.000,00
100,000%	100,000 x EST	100,000 x 3.000,00	300.000,00

## EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019**  
**PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43**

**É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos, bem como da legislação pertinente e do manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET.**

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Departamento de Licitações - DPL, face ao disposto no processo supra identificado, torna público que está instaurando licitação, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, do Decreto 10.024 de 23 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, da Orientação Normativa nº 01 da CNU/CGU, de 22 de junho de 2016, e demais legislações e normas pertinentes, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, critério de julgamento **MAIOR OFERTA**, segundo as condições estabelecidas no presente Instrumento Convocatório e seus Anexos, cujos termos igualmente o integram.

### 1. DO OBJETO

**1.1.** A licitação tem como objeto a **concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Edital e seus Anexos.

**1.1.1.** A área física objeto desta concessão está representada na planta baixa constante do **Anexo III**.

**1.1.2.** Ocorrendo diferenças entre as especificações descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).

**1.1.3.** Todos os interessados na disputa deste certame ficam cientificados acerca da especificação final a ser considerada para a oferta de suas propostas e, portanto, para a execução do objeto futuramente.

### 2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

**2.1.** A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do(a) Pregoeiro(a) com a utilização de sua chave de acesso e senha, no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminados:

**Dia: 02 de março de 2020.**

**Horário: 09h00min (horário de Brasília/DF)**

**Endereço eletrônico: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

**Código UASG: 153163**

**2.2.** Não havendo expediente na UFSC ou ocorrendo qualquer fato superveniente, tal como instabilidade do sistema eletrônico COMPRASNET, que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do(a) Pregoeiro(a) em sentido contrário.

- 2.2.1.** Esta informação estará disposta automaticamente nos canais de comunicação previstos neste ato convocatório, sendo dispensável o envio de questionamento a respeito desta tratativa, os quais serão desconsiderados automaticamente.
- 2.3.** Considerando os pressupostos legais do Decreto nº 10.024/2019, e de modo a resguardar a ampla segurança, transparência e isonomia entre os licitantes, todos os procedimentos inerentes aos certames licitatórios da UFSC serão realizados unicamente por meio eletrônico, sendo que nenhum tipo de informação, esclarecimento, dúvida ou outras questões, será tratado mediante contatos do tipo telefônico ou presencial. Os contatos deverão se limitar ao endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br) quando se tratar de períodos antecedentes ao término da fase de disputa de lances. Após esta fase, as manifestações deverão ocorrer preferencialmente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET ou por meio do referido endereço eletrônico, devendo seguir as orientações do(a) Pregoeiro(a).

### **3. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem todas as exigências deste Edital e seus Anexos, bem como que estiverem previamente cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o provedor do sistema eletrônico, no Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).
- 3.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal intransferível para acesso ao sistema eletrônico, sendo que o credenciamento e sua manutenção dependerão de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.
- 3.3.** O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante legal, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSC responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros, devendo o licitante comunicar formalmente ao provedor do sistema sobre qualquer irregularidade quanto ao uso da senha.
- 3.4.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.5.** Os licitantes serão responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas posturas e lances.
- 3.6.** Caso o licitante possua qualquer tipo de dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico, o mesmo deverá recorrer previamente ao manual do fornecedor disponibilizado no portal COMPRASNET, ou buscar auxílio junto ao Serviço Federal de Processamento de Dados - SERPRO por meio de um de seus canais de comunicação.
- 3.6.1.** Não cabe ao DPL prestar ao licitante quaisquer informações ou orientações no tocante às funcionalidades do sistema, bem como buscar informações, esclarecimentos ou documentos junto ao provedor do sistema eletrônico, uma vez que os canais indicados no portal são os meios recomendados para estes fins e, ainda, pelo fato de que o DPL não dispõe de acesso às ferramentas do sistema destinadas ao fornecedor.
- 3.6.2.** O licitante é o único responsável por obter todas as orientações necessárias quanto às funcionalidades do sistema eletrônico COMPRASNET no tocante a modalidade licitatória em que almeja participar, cabendo a este, de maneira bastante antecipada, dotar-se de todas as informações e capacitações necessárias para fins de atuar no uso desta ferramenta, não cabendo recorrer ao DPL para o esclarecimento de dúvidas operacionais sobre o sistema eletrônico.
- 3.7. Não poderá(ão) participar deste Pregão:**

- a) Fornecedor suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a UFSC, durante o prazo da sanção aplicada.
- b) Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.
- c) Fornecedor impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada.
- d) Fornecedor em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação.
- e) Empresas em recuperação judicial, cujo plano proíba a contratação com o Poder Público ou cujo plano não tenha sido, ainda, objeto de aprovação ou mesmo haja sido rejeitado pelo juízo recuperacional, nos termos do art. 52 da Lei nº 11.101/2005.
- f) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- g) Qualquer interessado que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993.
- h) Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.
- i) Sociedades estrangeiras não autorizadas a funcionar no país.
- j) Consórcio de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição.
- k) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- l) Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).
  - l.1) É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
- m) Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507/2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção e/ou familiar de:
  - m.1) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - m.2) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
  - m.3) Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813/2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203/2010).

#### 4. DAS IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

- 4.1. Até 3 (três) dias anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá **impugnar** o ato convocatório deste Pregão **exclusivamente** através do **endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**, até às 18h00min, no horário oficial de Brasília/DF.
- 4.2. O(A) Pregoeiro(a), com base em parecer dos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus Anexos, bem como de outros setores técnicos da Instituição, **decidirá sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.**
- 4.3. A impugnação não possui efeito suspensivo.



- 4.4.** Os pedidos de **esclarecimentos** devem ser enviados ao(à) Pregoeiro(a) **até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**
- 4.5.** O(A) Pregoeiro(a), com base em parecer ou auxílio dos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e seus Anexos, quando necessário, bem como de outros setores técnicos da Instituição, **responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento dos pedidos.**
- 4.5.1.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a administração.
- 4.6.** Não serão consideradas as impugnações e os pedidos de esclarecimentos encaminhados para outros endereços eletrônicos que não o supramencionado.
- 4.7.** Serão imediatamente descartados pedidos de esclarecimentos que intencionem análise prévia de documentações ou descrições de modelos de produtos que o licitante almeja apresentar e/ou ofertar para a disputa do certame licitatório, haja vista que todas as análises serão efetuadas estritamente em momento oportuno, conforme o estabelecido no instrumento convocatório e de acordo com o princípio do julgamento objetivo.
- 4.8.** Todas as **respostas referentes às impugnações** e/ou aos pedidos de **esclarecimentos** serão disponibilizadas **exclusivamente** nos sítios **[www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)** ou **[www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br)**, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos nesses canais indicados.
- 4.8.1.** Não cabe ao DPL qualquer responsabilidade por quaisquer desconhecimentos, por parte dos licitantes, decorrentes do não acompanhamento das informações prestadas nos sítios acima mencionados.
- 4.9.** O DPL não encaminhará respostas a impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos ao endereço eletrônico do requerente, com vistas a promover a ampla transparência a todos que tenham interesse no acesso a informações relativas aos certames licitatórios. As respostas serão disponibilizadas nos sítios indicados no **item 4.8.**
- 4.10.** É indispensável que, previamente ao envio de quaisquer pedidos de esclarecimentos, o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos, de modo que possa dirimir eventuais dúvidas ou, caso necessário, possa formulá-las e encaminhá-las de maneira conjunta.
- 4.10.1.** Antes do envio de qualquer pedido de questionamento o licitante deverá acessar os canais de comunicação citados nos **item 4.8** de modo a verificar se as eventuais dúvidas que possa ter suscitado já não estejam esclarecidas por meio de encaminhamentos anteriormente recebidos, otimizando, assim, sua análise do edital e evitando a duplicidade de requerimentos.
- 4.11.** O Edital e seus respectivos Anexos serão disponibilizados no mesmo formato a todos os licitantes nos sítios indicados no **item 4.8.**
- 4.11.1.** Caso o sistema eletrônico COMPRASNET não comporte algum Anexo do Edital, os arquivos serão disponibilizados no sítio do DPL, sendo que não serão atendidas quaisquer solicitações, por parte dos licitantes, de envios de arquivos em formatos distintos daqueles inicialmente fornecidos, não cabendo insistências ou contatos telefônicos.
- 4.12.** Os licitantes que desejarem obter informações concernentes ao(s) atual(is) prestador(es) de serviço ou fornecedor(es) do objeto referente ao presente certame, deverão requerer tais informações por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos departamentos ou unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto, não cabendo ao DPL prestar esclarecimentos nesse sentido.
- 4.12.1.** Questionamentos direcionados neste sentido serão automaticamente descartados sem qualquer menção, uma vez que não estão relacionados a elementos do ato convocatório ou ainda, em diretrizes

que subsidiem informações necessárias para a correta elaboração da proposta por parte dos interessados em nossos certames, assim, fica desde já respondido por este item o posicionamento do Departamento quanto a eventuais encaminhamentos com este teor.

## **5. DAS DECLARAÇÕES E DA PROPOSTA EXCLUSIVAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET**

**5.1. No momento do cadastramento da proposta e dos documentos de habilitação, antes da abertura do certame, o licitante deverá apresentar eletronicamente, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET e de acordo com as marcações disponíveis (SIM ou NÃO), as declarações relacionadas nas alíneas a seguir:**

- a) Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 (declarar “NÃO”, conforme explicitado no **item 9.1**).
- b) Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no ato convocatório e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.
- c) Declaração, sob as penas da lei, de que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- d) Declaração de não possuir em seus quadros trabalhadores menores de dezoito anos executando atividades em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho aos menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e do art. 27, V da Lei nº 8.666/93.
- e) Declaração de elaboração independente de proposta, nos termos da Instrução Normativa nº 2 do SLTI/MPOG, de 16 de setembro de 2009.
- f) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

**5.2. As propostas comerciais deverão conter obrigatoriamente:**

- a) **A descrição da área/espço objeto da concessão de acordo com o termo de referência, desde que não identifiquem o licitante.**
- b) **O Percentual de Desconto (D) que, considerando-se a fórmula abaixo explicitada, indicará quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração, na forma de Valor de Concessão (VC) que será paga em 12 (doze) contraprestações mensais.**

**5.3. Ao elaborar sua proposta (Percentual de Desconto), a partir do valor anual de concessão que está disposto a pagar, o licitante deverá considerar a seguinte fórmula:**

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

Sendo:

D = Percentual de Desconto (%)

VC = Valor Anual de Concessão

EST = Valor Estimado Anual da Concessão

**5.3.1. Ao aplicar-se a fórmula, o licitante poderá partir do Valor Anual de Concessão (VC) que está disposto a pagar e do Valor Estimado Anual da Concessão (EST) para calcular o Percentual de**

**Desconto (D) a ser registrado no sistema eletrônico COMPRASNET, como se observa nos seguintes exemplos:**

EXEMPLOS: sendo o Valor Estimado Anual da Concessão (EST) = R\$ 3.000,00

a) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 5.000,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (5000/100) \times (100/3000)$ $D = 1,6667\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 5.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 1,6667%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>1,6667 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b></p>
---	--

b) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 15.000,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (15000/100) \times (100/3000)$ $D = 5,0000\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 15.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 5,0000%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>5 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b></p>
--	--

c) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 23.500,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (23500/100) \times (100/3000)$ $D = 7,8334\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 23.500,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 7,8334%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>7,8334 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b></p>
--	---

d) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 75.000,00

$D = (VC/100 \times 100/EST)$ $D = (75000/100) \times (100/3000)$ $D = 25,0000\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 75.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um <b>Percentual de Desconto (D) de 25,0000%</b>, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET. Neste caso, o licitante se propôs a pagar <b>25 vezes o Valor Estimado Anual da Concessão.</b></p>
---	--

**5.3.2. O Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor de Anual de Concessão (VC)**

representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula anteriormente mencionada.

- 5.3.3. Na elaboração de sua proposta e lances, o licitante deve considerar 4 (quatro) casas decimais.
- 5.3.4. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.
- 5.3.5. Os licitantes deverão observar as orientações expostas nos subitens precedentes também no que se refere às disputas da fase de lances.
- 5.3.6. Após a etapa de lances, na fase de aceitação, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC).
- 5.4. As propostas serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Nos valores propostos pelo licitante deverão estar incluídos todos os custos com mão de obra, tributos, equipamentos, seguros e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
- 5.6. **O Valor Estimado Anual da Concessão (EST) do espaço físico objeto desta licitação é de R\$ 99.363,96 (noventa e nove mil trezentos e sessenta e três reais e noventa e seis centavos) por área**, cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 8.280,33 (oito mil duzentos e oitenta reais e trinta e três centavos), conforme tabela constante do Anexo I (Termo de Referência).
  - 5.6.1. Às contraprestações mensais serão acrescidos os gastos pertinentes com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência, usufruídos pela Concessionária.
  - 5.6.2. O valor mínimo anual que serve de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços, realizada em 12 de dezembro de 2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43.
- 5.7. Ocorrendo diferenças entre as especificações descritas no presente Edital e a descrição publicada no sistema eletrônico COMPRASNET, prevalecerão as constantes deste Edital, publicado no endereço eletrônico [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).
- 5.8. **O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da empresa proponente deverá ser o mesmo da que efetivamente utilizará a área concedida.**
- 5.9. Até o horário marcado neste Edital para abertura da sessão de lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente apresentados.
- 5.10. **O prazo de validade das propostas comerciais será de 100 (cem) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida neste Edital, salvo o disposto no **item 12.7** do presente Edital.
- 5.11. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nela contida, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência (Anexo I), assumindo o concessionário o compromisso de executar o objeto deste edital e seus anexos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução da concessão, promovendo, quando requerido, sua substituição e, assim, atendendo fielmente aos preceitos estabelecidos no ato convocatório.

- 5.11.1.** Caberá aos interessados sanarem eventuais dúvidas previamente a abertura do certame, de modo que alegações posteriores por desconhecimento ou dúvidas de interpretações não serão motivos para o descumprimento das obrigações previamente elencadas no ato convocatório.
- 5.11.2.** Todos os esclarecimentos deverão ser encaminhados em consonância com as diretrizes do **item 4** deste edital.

## **6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

- 6.1.** Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema COMPRASNET, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública. **Os critérios de aceitabilidade das propostas estão indicados, com detalhes, no item 10 do Edital, e os critérios de habilitação das empresas estão indicados no item 11 do Edital.**
- 6.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 6.3.1.** Destaca-se, assim, a manutenção do sigilo quanto à identificação do licitante até o encerramento da fase de lances, uma vez que o pregoeiro por funcionalidade restrita do sistema COMPRASNET não detém qualquer acesso a tais documentos inseridos pelos licitantes até a conclusão da respectiva fase.
- 6.4.** Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo indicado no §2º do Art. 38 do Decreto 10.024/2019, sendo este de **2 (duas) horas**.
- 6.4.1.** É oportuno salientar que não se enquadra nessa possibilidade o envio de documentação habilitatória, a qual deve ser enviada, obrigatoriamente, junto com a proposta, antes da abertura do certame.
- 6.4.2.** Consideram-se como documentos complementares à proposta e a habilitação dos licitantes aqueles tratados de maneira adicional pelo pregoeiro no transcurso do pregão, ou seja, aquela documentação não prevista inicialmente no edital para inserção no sistema COMPRASNET. Por tal razão, tal documentação está sendo tratada como complementar.
- 6.5.** O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas e habilitação, sanar erros ou falhas que **não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica**, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 6.5.1.** Considerando os pressupostos do ato de diligenciar, o pregoeiro poderá dotar-se desta prerrogativa no transcurso das sessões para, com base no §3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/1993, convocar o licitante detentor da melhor proposta para efetuar ajustes ou correções em sua proposta e/ou documentos, atribuindo-lhe um prazo para o atendimento desta correção/ajuste, sob pena de desclassificação/inabilitação no caso de não atendimento da solicitação.
- 6.5.2.** O prazo citado no subitem anterior não se confunde com a prerrogativa citada no **item 6.4**, uma vez que a tratativa deste subitem reporta-se à mera diligência referente à documentação já apresentada pelo licitante, não se traduzindo no direito de remessa complementar, assim, o licitante deverá atender rigorosamente ao prazo que vier a ser definido pelo pregoeiro, que será de no mínimo 10 (dez) minutos, podendo ser convocado tanto pelo sistema COMPRASNET ou através de seu e-mail, registrado no SICAF.
- 6.6.** Na proposta comercial dos licitantes, recomenda-se a inserção dos seguintes dados mínimos:

- a) Razão Social.
- b) Endereço completo (incluindo CEP).
- c) Telefone comercial e celular (se houver).
- d) Número do CNPJ/MF, inscrição estadual e inscrição municipal.
- e) Dados bancários (nº do banco, nº da agência bancária, nº da conta corrente e nome da praça de pagamento).
- f) E-mail comercial da empresa.
- g) Dados do Representante Legal que irá firmar a contratação, tais como: nome completo, RG e CPF, números telefônicos fixo e móvel e endereço eletrônico (e-mail).
- h) Especificação detalhada e completa do objeto ofertado, que não poderá divergir do termo de referência.
- i) Valores unitários (mês) e a totalização (anual) por item.
- j) Validade da proposta que deverá ser de 100 (cem) dias a contar da data de abertura do certame; havendo a menção diferenciada deste prazo, o mesmo será desconsiderado e prevalecerá a regra estabelecida nesta alínea como condição de participação, não sendo, assim, motivo para desclassificação da proposta no caso de divergência.
- k) Número do pregão e nome da instituição UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina.
- l) Indicação do site da empresa (caso possua).
- m) Indicação de locais ou empresas onde possui presta serviços ou detém espaços em concessão (caso possua).

**6.6.1.** Reitera-se que a apresentação da proposta deverá seguir os moldes previstos no **item 6.1.**

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

- 7.1.** Na data e horário previstos neste Edital terá início a sessão pública do Pregão com a divulgação das propostas de descontos e início da etapa de lances no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).
- 7.2.** **Os licitantes deverão acompanhar as operações no sistema eletrônico COMPRASNET durante todas as sessões públicas do Pregão, mesmo após o encerramento da etapa de lances, ficando responsáveis pelos ônus decorrentes da perda de negócios por sua desconexão ou pela inobservância de quaisquer mensagens ou avisos emitidos pelo sistema.**
- 7.3.** **O(A) Pregoeiro(a) analisará as propostas apresentadas, com a prerrogativa de desclassificar motivadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.**
- 7.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.5.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.6.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 7.7. A proposta que identificar o licitante será desclassificada.**
  - 7.7.1.** **Aplica-se aos casos para a identificação nas propostas inseridas nos campos específicos do sistema COMPRASNET, não se confundindo com a exigência estampada no item 6.6.**

**7.7.2. O licitante não poderá adotar qualquer menção que possa identificá-lo previamente a conclusão da fase de lances.**

## **8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

- 8.1.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos de descontos exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 8.2.** O licitante somente poderá oferecer desconto maior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.3.** Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:
- 8.3.1 Aberto e fechado:** os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital: maior oferta.
- 8.4.** O licitante poderá registrar lances intermediários, entendidos como lances iguais ou superior ao ofertado, sempre em relação ao último lance dado pelo próprio licitante.
- 8.5.** No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de (15) quinze minutos.
- 8.6.** Encerrado o prazo indicado no **item 8.5**, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 8.7.** Encerrado o prazo indicado no **item 8.6**, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta com o maior desconto e os autores das ofertas com valores até 10 (dez) por cento inferiores à aquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.8.** Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições indicadas no **item 8.7**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 8.8.1.** O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar valor superior a este.
- 8.9.** Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **itens 8.7 e 8.8**, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 3 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.10.** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa fechada.
- 8.11.** Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do maior oferta registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 8.12.** No caso de desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa competitiva do Pregão, se o sistema permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes, cujo intervalo mínimo entre o aviso e a reabertura do certame não será inferior a 24 (vinte e quatro) horas.
- 8.13.** O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema.
- 8.14.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

- 8.15.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta inicialmente cadastrada no sistema eletrônico COMPRASNET. Caso o licitante apresente lances, mas em determinado momento desista de continuar ofertando-os, valerá o último lance por ele registrado, para efeito de ordenação das propostas.
- 8.16.** Durante a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 8.17.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.18. Não será aceito lance inferior a 1% (um por cento).**
- 8.19. Se, após o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ele ser submetido a processo administrativo, em cumprimento do art. 7º da Lei nº 10.520/02, para apuração da sua responsabilidade quanto à oferta de lance e posterior desistência ou não encaminhamento da proposta quando solicitada, observadas, ainda, as sanções administrativas previstas neste Edital.**
- 8.20.** Caso o licitante tenha a intenção de requerer a exclusão de um lance, ainda durante a disputa de lances, ou requerer a desistência de sua proposta, considerando o término da disputa de lances, estas solicitações somente serão aceitas mediante envio de documento formal para o endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), durante a fase referente à solicitação, quais sejam, disputa de lances ou aceitação.
- 8.20.1.** O documento formal deve ser devidamente elaborado, datado e assinado pelo licitante, com as justificativas da desistência e razões pelas quais solicita sua desclassificação, informando o item e o valor ofertado para o qual deseja solicitar o cancelamento. Ademais, no documento o licitante deve mencionar claramente que está ciente de que descumpriu o regramento do Edital e que está amplamente de acordo com as possíveis sanções que poderá sofrer, em consonância com o disposto neste instrumento convocatório.
- 8.20.2.** Nenhum pedido de desistência de proposta será aceito sem a observância das disposições acima mencionadas, de maneira informal ou diversa do estipulado neste Edital, uma vez que o pedido de desclassificação deverá integrar os autos que deram origem à disputa licitatória.
- 8.20.3.** O pedido de desclassificação de proposta deverá ser encaminhado exclusivamente por meio do endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), com prazo limitado ao encerramento da fase de aceitação, sendo que, transcorrida esta fase, o pedido não mais será aceito, cabendo apenas o declínio no momento da assinatura do Termo de Concessão de Uso, sob a pena das sanções previstas no edital.
- 8.21.** Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do **item 8.15**, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.
- 8.22.** Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

## **9. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

- 9.1.** Tendo em vista que, conforme o disposto no Decreto nº 8.538/2015, as concessões onerosas de uso de área física estão excluídas da aplicação do tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPPs) em situações de empate de propostas e/ou lances, **o licitante enquadrado como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI) não deverá declarar no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e que pretende fazer jus aos benefícios previstos nessa Lei.**



- 9.2. Ainda que o sistema COMPRASNET disponha de tal funcionalidade, **não será aplicado o direito de preferência às ME/EPP/MEIs no âmbito deste certame** para fins de desempate de propostas, visto tratar-se de licitação de concessão onerosa de uso de espaço físico.
- 9.3. **No que tange à habilitação jurídica e à regularidade fiscal, será aplicado o tratamento diferenciado e favorecido aos licitantes devidamente enquadrados como ME/EPP/MEIs, observado o disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas posteriores alterações.**
- 9.3.1. O licitante enquadrado como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 3º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas posteriores alterações, que pretender se beneficiar, quanto à habilitação jurídica e à regularidade fiscal, do regime diferenciado e favorecido previsto na referida Lei, deverá apresentar o documento relacionado na **alínea “a” do item 11.8** deste Edital, no momento da habilitação.
- 9.3.2. O licitante enquadrado no regime diferenciado e favorecido das ME/EPP/MEIs que não apresentar o documento previsto no subitem anterior poderá participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com os licitantes não enquadrados neste regime.

## 10. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 10.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.
- 10.2. **Caso haja negociação de preços e/ou necessidade de envio de documentos complementares**, a depender do caso concreto e da efetiva necessidade, será concedido o **prazo de 2 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro via sistema COMPRASNET, para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação e/ou dos documentos complementares.
- 10.2.1. O prazo elencado anteriormente somente será concedido nos casos em que o pregoeiro, por meio do chat do sistema COMPRASNET, venha efetivamente solicitar o documento de proposta adequada ao último lance ofertado, o que poderá ser substituído a critério do pregoeiro pelos registros no sistema operacional do pregão.
- 10.2.2. **A concessão do prazo de 2 (duas) horas não se aplica para o envio de documentação obrigatória, ou seja, aquela já prevista inicialmente no edital.**
- 10.2.3. O referido prazo somente será aplicado para a remessa de documentos no âmbito de diligências e que versam sobre a complementação da análise do pregoeiro a respeito dos documentos já inseridos pelo licitante anteriormente, ou seja, não se confundem com documentos obrigatórios.
- 10.2.4. A prática de diligenciar, sustentada com base no §3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/1993, realizada pelo pregoeiro durante qualquer fase do certame, não confere ao licitante o prazo de 2 (duas) horas para se manifestar quanto as eventuais convocações no chat ou atendimento de diligências proferidas por meio de encaminhamentos direcionados ao e-mail do licitante, nos moldes previstos nos **subitens 6.5.1 e 6.5.2.**
- 10.3. No caso de **comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento da proposta comercial ajustada ou qualquer outro documento complementar que possa vir a ser solicitado ao longo das sessões utilizando-se do sistema eletrônico COMPRASNET**, a documentação **poderá ser enviada exclusivamente** para o endereço eletrônico **[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.
- 10.3.1. Qualquer documentação recebida fora do prazo estabelecido pelo pregoeiro será considerada intempestiva para fins de julgamento, mesmo que por remessa diretamente no endereço eletrônico citado no **item 10.3.**

- 10.4. O critério de julgamento das propostas será a maior oferta, resultante do maior Percentual de Desconto (D), nos termos do item 3 do Anexo I (Termo de Referência) do Edital, observadas as orientações mencionadas no item 5 deste Edital.**
- 10.4.1. Finalizada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula apresentada no item 5.3 para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC) e suas respectivas contraprestações, informando-as ao licitante vencedor e aos demais participantes via chat do sistema eletrônico.**
- 10.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para a contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante, observado o disposto no item 11 do edital.**
- 10.5.1. O Pregoeiro poderá realizar questionamentos no chat e definir um prazo para manifestação, que será de no mínimo 10 (dez) minutos, e deverá ser obedecido pelo licitante, sob pena de desclassificação.**
- 10.5.2. Saneamento de dúvidas, por parte do Pregoeiro e/ou da Equipe de Apoio, que não envolvam o envio de documentação complementar, como, por exemplo, questionamentos técnicos acerca das especificações do objeto ofertado, não se enquadram na concessão do prazo de 2 (duas horas) mencionado no item 10.2. Cabe aos licitantes a atenção ao chat do sistema COMPRASNET durante todas as etapas do certame, sendo a eles atribuída a responsabilidade pela possível intempestividade e consequente desclassificação/inabilitação.**
- 10.5.3. Estes questionamentos elencados no subitem anterior encontram assento no §3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/1993 e sustentam-se como diligências processuais, prerrogativa a ser operacionalizada a qualquer tempo pela Administração, não conferindo ao licitante o direito de atendê-la no prazo 2 (duas) horas, todavia, será assegurado um prazo mínimo de 10 (dez) minutos para manifestação.**
- 10.5.4. A não manifestação do licitante a qualquer diligência do pregoeiro, dentro do prazo estabelecido, seja via chat ou e-mail, poderá acarretar na sua desclassificação.**
- 10.6. Quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado, respeitada a ordem de classificação, observado o preço da proposta vencedora, precedida de posterior habilitação nos termos do item 11 do edital.**
- 10.7. Não se aceitará proposta que resulte em valores unitário ou global inferiores aos valores mínimos fixados neste Edital ou em preços manifestamente inexequíveis, ressalvado o disposto nos itens seguintes.**
- 10.8. Não se admitirá proposta de desconto que apresente valores simbólicos, irrisórios, de valor zero ou inferiores a 1% (um por cento), e incompatíveis com os preços de mercado.**
- 10.8.1. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.**
- 10.9. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá temporariamente o Pregão para que seja analisada a compatibilidade da proposta ofertada com as características e condições constantes do presente Edital, podendo, a critério da equipe técnica do Pregão, serem solicitadas informações técnicas dos serviços.**
- 10.9.1. Ocorrendo a suspensão prevista no item 10.9, o(a) Pregoeiro(a) notificará os participantes da data e horário de reabertura do Pregão para conclusão da etapa de aceitação das propostas e consequente início das demais etapas do certame.**
- 10.10. A desclassificação de uma proposta por incompatibilidade com as especificações descritas no Anexo I (Termo de Referência) poderá, conforme caso e a juízo do(a) Pregoeiro(a), ser precedida de pareceres técnicos da equipe de apoio do Pregão, ou de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFSC ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas externas a ela.**

**10.11.** Se a proposta que apresentou a maior oferta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação contidas no **item 11** deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às exigências deste Edital.

## **11. DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública e a negociação e a análise da proposta, o pregoeiro irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta.

**11.2.** Destaca-se que, conforme previsto no **item 6.1**, após a divulgação do edital no sítio eletrônico e até a abertura do certame, os licitantes já deverão ter encaminhado, exclusivamente por meio do sistema COMPRASNET, os documentos referentes à Proposta Comercial exigidos no edital juntamente com os documentos de habilitação exigidos no **item 11** do Edital.

**11.3.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

### **11.3.1. SICAF.**

**11.3.1.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

**11.3.1.3.** O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**11.3.2.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

**11.3.3.** Constatado o descumprimento das condições de participação, o Pregoeiro inabilitará o licitante.

**11.4.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômica e financeira, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**11.4.1.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes durante todo o transcurso licitatório, ou encaminhar via sistema Comprasnet, no momento do cadastramento da proposta, a respectiva documentação vigente.

**11.4.2.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019

**11.4.3.** Caso o pregoeiro não obtenha sucesso na consulta aos sítios eletrônicos no momento da habilitação, como por exemplo, a certidão não esteja disponível em tais meios de consulta e não tenha sido anexada pelo licitante, automaticamente o julgamento será pela inabilitação.

**11.4.4.** O licitante poderá optar em anexar conjuntamente suas certidões quando do momento do cadastramento de seus documentos e propostas no sistema COMPRASNET, de modo a evitar inconvenientes ou inviabilidade de acesso a estes documentos, que possam resultar em sua inabilitação, caso seu cadastro não esteja efetivamente atualizado junto ao SICAF.

- 11.5.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema COMPRASNET, no prazo de até 02 (duas) horas a contar da convocação do pregoeiro, sob pena de inabilitação.
- 11.5.1.** A concessão do prazo de 2 (duas) horas citadas no item anterior não se aplica ao envio de documentação obrigatória, ou seja, aquela já prevista inicialmente no edital.
- 11.5.2.** É importante esclarecer que a prerrogativa da concessão das 2 (duas) horas aplica-se exclusivamente no âmbito de diligência (complementação), para fins de confirmação dos documentos já apresentados inicialmente, não reportando-se a uma segunda oportunidade para envio de documentos que porventura tenham deixado de ser apresentados no momento obrigatório e previsto neste edital.
- 11.6. Todos os documentos de habilitação complementares, solicitados pelo(a) Pregoeiro(a) após o julgamento da proposta, deverão ser apresentados em formato digital, via sistema COMPRASNET, no prazo de 2 (duas) horas contadas da solicitação do pregoeiro.**
- 11.6.1.** No caso de **comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento da documentação pelo sistema eletrônico COMPRASNET**, a documentação **poderá ser enviada exclusivamente** para o endereço eletrônico **[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)**, no prazo estabelecido no *caput*, sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.
- 11.6.2.** Depois de transcorrido o prazo estabelecido no *caput*, ou a confirmação de envio dos documentos solicitados, via chat do sistema COMPRASNET, por parte do licitante, não serão considerados para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio de documentos de habilitação que deveriam/poderiam ter sido remetidos anteriormente.
- 11.6.3.** Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 11.6.4.** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 11.6.5.** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos. Os documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 11.6.6.** Quando os documentos complementares solicitados forem comuns a mais de um item/grupo para os quais o licitante possua proposta aceita, o (a) Pregoeiro (a) poderá convocar o anexo, por meio do sistema COMPRASNET, para apenas um dos itens/grupos.
- 11.7.** Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar as declarações indicadas no **item 5** do edital no momento do cadastramento da proposta, **exclusiva e eletronicamente** em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 11.8.** Caso o licitante esteja com a documentação desatualizada perante o cadastro no SICAF, ou não constem tais informações, deverá encaminhar juntamente com a proposta comercial nos moldes do **item 6.1**, a documentação de habilitação para atendimento deste edital, conforme elencamos:
- a) Habilitação jurídica, regularidade fiscal (federal, estadual e municipal) e trabalhista:**
- a.1)** Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 147/14, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao

momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**a.1.1)** A não regularização da documentação, no prazo e condições disciplinadas no *caput*, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, e no art. 28 do Decreto nº 5.450/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**a.2)** O(A) Pregoeiro(a) consultará no SICAF a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Decreto-Lei nº 5.452/43), considerando a alteração no art. 29, inc. V, da Lei nº 8.666/93, determinado pela Lei nº 12.440/11. Caso a certidão não esteja disponível no sistema SICAF, o(a) Pregoeiro(a) procederá à consulta online no sítio [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br).

**b) Outros documentos de habilitação a serem apresentados pelos licitantes – Independente do cadastro junto ao SICAF (estes documentos deverão ser apresentados previamente e, em consonância com o disposto no item 6.1, sob pena de inabilitação do licitante):**

**b.1) Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

**b.2) Declaração de vistoria ao local** onde o serviço a ser contratado será prestado ou, na sua ausência, declaração do licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local.

**b.2.1) A visita técnica é facultativa**, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do **Anexo IV** do Edital, constando assinatura de servidor da UFSC para sua validação.

**b.2.2) Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do Anexo V, de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.**

**b.2.3)** Informações sobre os locais de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto Centro de Cultura e Eventos, com Rosemar da Silva ou Thayse Fernandes Cherem, por meio dos telefones (48) 3721-6318 ou (48) 3721-6486.

**11.8.1.** A validade das certidões exigidas corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, a UFSC convencionou o prazo como sendo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese de o licitante comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

**11.9.** Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

**11.10.** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

**11.11.** De acordo com as informações constantes de seu sítio, **o DPL não solicita o envio de documentos via correios**, considerando que a disputa ocorre por meio eletrônico.

- 11.11.1.** Caso o(a) Pregoeiro(a), por algum motivo excepcional, solicite o encaminhamento de algum documento por remessa via correios, tal requerimento será registrado no chat do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 11.12.** Destaca-se a necessidade do licitante manter o seu cadastro junto ao SICAF atualizado durante todo o transcurso licitatório ou de enviar com a proposta, nos moldes **do item 6.1**, a respectiva documentação atualizada, sob pena de inabilitação, haja vista não ser mais possível a apresentação durante o certame, a partir de solicitação do pregoeiro, de documento de habilitação que tiver sido exigido no edital no caso de o SICAF estar vencido (por configurar apresentação extemporânea de documento de habilitação).
- 11.13.** Os documentos de cunho habilitatório já constantes do SICAF poderão deixar de ser juntados pelo licitante desde que estejam e mantenham-se devidamente atualizados no curso do certame e contenham todas as informações exigidas no Edital.

## **12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

- 12.1.** Declarado o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) abrirá **prazo mínimo de 30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, **de forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET, **manifestar sua intenção de recurso**, com registro da síntese de suas razões.
- 12.2.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item anterior, levará a decadência do direito de recurso e consequente adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.
- 12.3.** O(A) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 12.4.** O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema, no **prazo de 3 (três) dias**, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões via sistema e em igual prazo, contado a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.5.** No caso de comprovada inviabilidade no envio dos recursos e/ou das contrarrazões via sistema COMPRASNET, o licitante deverá encaminhar a documentação para o e-mail **licitacoes.dpl@contato.ufsc.br**, dentro do prazo mencionado no **item 12.4**, juntamente com o respectivo registro de indisponibilidade do sistema.
- 12.6.** Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 12.7.** O recurso contra o resultado da licitação terá efeito suspensivo no tocante ao item do objeto ao qual o recurso se referir, **inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente.**
- 12.8.** O acolhimento do recurso implicará apenas na invalidação dos atos que não podem ser aproveitados.
- 12.9.** Caso o licitante possua dúvidas a respeito da forma de interposição dos recursos administrativos no sistema COMPRASNET ou em relação aos prazos legais, o DPL orienta que o mesmo consulte o manual do fornecedor disponível no portal COMPRASNET, o qual contempla todas as orientações referentes a esse direito do licitante, bem como consulte as legislações que versam sobre a modalidade licitatória em disputa, não cabendo ao(à) Pregoeiro(a) prestar esclarecimentos adicionais acerca desse tema.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 13.1.** O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

- 13.2.** A homologação deste Pregão compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina.
- 13.3.** Depois da homologação deste certame, a convocação da Adjudicatária será procedida por meio de Notificação para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis** contado de seu recebimento, assinar o Termo de Concessão de Uso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 13.4.** O Termo de Concessão de Uso deverá ser assinado pelo representante legal da Adjudicatária, com poderes expressos e com a apresentação de documento que comprove tal investidora.
- 13.5.** No ato da assinatura do Termo de Concessão de Uso, a Adjudicatária deverá:
- a)** Fornecer ao órgão fiscalizador da Administração a relação nominal dos empregados que prestarão os serviços e os respectivos registros trabalhistas, bem como endereço residencial, se solicitado pela Administração.
  - b)** Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao setor incumbido da fiscalização da concessão.
  - c)** Apresentar, se for o caso, tabela de serviços e respectivos preços para aprovação da Pró-Reitoria de Administração.
- 13.6.** Caso a Adjudicatária não assine o Termo de Concessão de Uso na forma proposta, à Administração reserva-se o direito de convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto a valores.
- 13.7.** Havendo necessidade da realização de obras e benfeitorias que impliquem aprovação de projetos específicos, a Adjudicatária somente será convocada para assinar o Termo de Concessão de Uso mediante prévia aprovação do projeto pela UFSC, conforme orientações expressas no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VIII** (Caderno de Encargos) deste Edital.
- 13.7.1.** Após a aprovação do projeto pela UFSC e atendidas as condições estabelecidas do **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VIII** (Caderno de Encargos), a Adjudicatária será convocada por meio de notificação via correio, com aviso de recebimento, para assinar o Termo de Concessão de Uso no prazo de 5 (cinco) dias.
- 13.8.** Se a Adjudicatária tiver informado em sua proposta comercial que a prestação dos serviços objeto da concessão se dará através de sua filial, em fase de constituição, no momento da assinatura do Termo de Concessão de Uso a Adjudicatária deverá apresentar os documentos oficiais de constituição da filial e as certidões negativas respectivas.
- 13.8.1.** No Termo de Concessão de Uso deverá ficar configurado o CNPJ da matriz e da filial, com os respectivos endereços e responsáveis legais, em face da adjudicação ter ocorrido com o CNPJ da matriz.
- 13.9.** Como condição para celebração do Termo de Concessão de Uso, a Adjudicatária deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **14. DAS CONDIÇÕES DA CONCESSÃO DE USO**

- 14.1.** Os serviços relativos a esta concessão de uso deverão ser executados conforme as condições, local e horários indicados no **Anexo I** (Termo de Referência).
- 14.2.** A área objeto desta concessão destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou mesmo pela Concessionária para outras finalidades.

## **15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**15.1.** Os critérios de pagamento estão previstos no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VII** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## **16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA**

**16.1.** As obrigações da Concedente e da Concessionária estão estabelecidas no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VII** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## **17. DA GARANTIA**

**17.1.** As condições de apresentação de garantia estão previstas no **Anexo VII** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## **18. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

**18.1.** Os critérios de fiscalização e controle da execução dos serviços estão previstos no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VII** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## **19. DA ALTERAÇÃO, DA RESCISÃO E DA RENOVAÇÃO CONTRATUAL**

**19.1.** As regras quanto à alteração, rescisão e renovação da concessão estão definidas no **Anexo I** (Termo de Referência) e **Anexo VII** (Minuta do Termo de Concessão de Uso).

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** Em se tratando dos casos discriminados nas alíneas a seguir, e levando-se em conta o caso concreto, o nível de gravidade e os prejuízos causados à Administração, o licitante poderá ficar impedido de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 6 (seis) meses.

- a) Não manter sua proposta ou solicitar o cancelamento do lance depois de finalizada a etapa de disputa ou, ainda, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no Edital e seus Anexos.
- b) Recusar-se ou deixar de enviar documentos necessários à análise da proposta, previstos no Edital.
- c) Não enviar amostra para análise, quando solicitada pela UFSC, se esta exigência estiver prevista no Edital e seus Anexos.
- d) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela UFSC durante a análise da proposta ou da documentação de habilitação.
- e) Deixar de manter as condições de habilitação ao longo da execução do Termo de Concessão de Uso.

**20.2.** Se o licitante deixar de celebrar o Termo de Concessão de Uso, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do Termo de Concessão de Uso /Nota de Empenho, de acordo com o solicitado: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 1 (um) ano e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.



- b)** Recusar-se ou deixar de assinar o Termo de Concessão de Uso dentro do prazo de validade da sua proposta: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 1 (um) ano e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.
  - c)** Recusar-se ou deixar de receber a Nota de Empenho referente à contratação: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de no mínimo 1 (um) ano, limitado a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total do empenho.
- 20.3.** Se o licitante tentar fraudar, fraudar ou falhar na execução do Termo de Concessão de Uso/Nota de Empenho, ou ensejar retardamento de sua execução, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:
- a)** Recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens contratados: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Termo de Concessão de Uso ou ao valor total do empenho.
  - b)** Atrasar a entrega de quaisquer dos itens solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, além de multa de até 20 (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Termo de Concessão de Uso ou ao valor total do empenho.
  - c)** Entregar produtos ou prestar serviços com características diversas daquelas constantes de sua proposta (salvo se mediante devida comprovação quanto à equivalência em processo administrativo adequado e aprovado pela autoridade competente) ou no Termo de Concessão de Uso, recusando-se ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela UFSC: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Termo de Concessão de Uso ou ao valor total do empenho.
  - d)** Deixar de prestar garantia técnica a quaisquer dos itens relativos à licitação, dentro do prazo exigido no instrumento convocatório: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 2 (dois) a 3 (três) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor global atualizado do Termo de Concessão de Uso ou ao valor total do empenho.
- 20.3.1.** Nos casos em que o licitante inadimplente entregar os produtos ou prestar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à UFSC receber o produto/serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado, podendo ainda deixar de aplicar a penalidade de impedimento de licitar ou contratar, considerando-se o prejuízo sofrido pela Administração.
- 20.4.** Se o licitante apresentar indícios, documento ou declaração falsos, ficará sujeito às seguintes penalidade, conforme o caso:
- a)** Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no Pregão: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 4 (quatro) anos.
  - b)** Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
  - c)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.5.** Se o licitante cometer fraude fiscal, mediante declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal, omissão, falsificação ou alteração de informações em suas notas fiscais ou de outrem, ficará sujeito às seguintes penalidades:
- a)** Impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

- b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.6.** O licitante enquadrado nos **itens 20.4 a 20.5**, além da pena aplicável, sofrerá ainda multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao:
- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame.
- b) Valor do Termo de Concessão de Uso, quando a ocorrência se der posteriormente à homologação da licitação.
- 20.7.** O licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos no Decreto nº 8.538/15.
- 20.8.** Se o licitante comportar-se de modo inidôneo ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:
- a) Praticar atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta ou ao valor do empenho ou do Termo de Concessão de Uso.
- b) Participação, na licitação, de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada mediante a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente: impedimento de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta ou ao valor do empenho ou do Termo de Concessão de Uso.
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.8.1.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.9.** Em se tratando dos casos discriminados nas alíneas a seguir, o licitante que causar transtornos, tumultuar a disputa do certame ou não respeitar as normas editalícias, ficará impedido de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 3 (três) meses, e ficará sujeito à multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total estimado do(s) item(ns) em disputa:
- a) Perturbar qualquer ato da sessão pública da licitação como, por exemplo, ofender o Pregoeiro, Presidente ou membro da comissão ou equipe de apoio, ou levantar falsa acusação quanto à prática dos servidores envolvidos na realização do certame.
- b) Solicitar sua inabilitação depois de concluída a fase de habilitação.
- c) Descumprir, durante a execução do certame, os requisitos de habilitação depois de declarar previamente em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET que os atendia.
- d) Deixar de apresentar nova proposta ou planilha de formação e composição de preços no prazo estabelecido pelo Pregoeiro ou equipe de apoio, devidamente adaptada ao valor final ofertado na fase de lances ou obtido mediante negociação.

- e) Interpor recurso meramente protelatório, com base em fundamentação que já tenha sido motivo de impugnação ao Edital e seus Anexos e resultado em improcedência, ou interpor intenção de recurso e posteriormente deixar de apresentá-lo, causando morosidade à disputa da licitação.
- 20.10.** Além do exposto nos itens precedentes, a adjudicatária ficará sujeita a sanções de advertência e multa, de acordo com o estabelecido nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, aplicadas suplementarmente pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ou prestação de serviço ora contratado, além das sanções de suspensão temporária e declaração de inidoneidade, previstas no art.87 da Lei nº 8.666/93.
- a) Advertência, nos casos de menor gravidade.
  - b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do Termo de Concessão de Uso, implicando as sanções mencionadas no **item 20.3**.
  - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
  - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.11.** As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos oriundos da violação de deveres contratuais por parte do licitante, apurados durante processo administrativo de penalização.
- 20.11.1.** Se as multas previstas no Edital não forem suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.
- 20.12.** Será assegurado ao licitante, previamente à aplicação das penalidades indicadas neste instrumento convocatório, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 20.13.** A aplicação de uma das penalidades previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 20.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e de contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas do Edital, no Termo de Concessão de Uso e em demais cominações legais.
- 20.15.** A dosimetria das penalidades levará em consideração, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo:
- a) O dano causado à Administração;
  - b) O caráter educativo da pena;
  - c) A reincidência como maus antecedentes;
  - d) A proporcionalidade.
- 20.16.** Nos casos em que couber, serão aplicadas ainda as sanções previstas na Lei nº 12.846/13, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública.
- 20.16.1.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessária à apuração da

responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).

**20.16.2.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, nos termos da Lei nº 12.846/ 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**20.16.3.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**20.17.** Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o definido no Termo de Concessão de Uso, cobrando do licitante apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

**20.18.** As sanções de impedimento de licitar e de contratar não serão passíveis de reabilitação antes de finalizado o prazo fixado, tendo o licitante que cumpri-lo integralmente.

**20.19.** O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra licitante ou empresa contratada será efetuado pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente por meio de endereço eletrônico constante do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou aquele informado nos termos do **item 6.6** deste Edital, ou por meio físico, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.

**20.19.1.** Levando em conta as inovações tecnológicas, o avanço das tecnologias de informação e o fato inegável de que, atualmente para participar de um processo licitatório todos os licitantes devem possuir acesso às redes mundiais de computadores, todas as comunicações entre a UFSC e o licitante ou empresa contratada dar-se-ão por meio eletrônico, considerando-se o endereço eletrônico mencionado no item precedente, sendo de inteira responsabilidade do licitante mantê-lo permanentemente atualizado.

**20.19.2.** O licitante ou empresa contratada, além de manter seu e-mail permanentemente atualizado, fica responsável por acessar sua caixa de entrada periodicamente durante todo o processo da licitação e/ou contratação, devendo também averiguar sua caixa de *spam*, sob pena de perder os prazos legais previstos acerca do direito de defesa/manifestação quanto ao teor do Ofício de Notificação.

**20.19.3.** Tal prática visa a conferir maior celeridade processual e proporcionar economicidade a todas as partes envolvidas nos processos, sobretudo à sociedade, que custeia a gestão pública, na medida em que privilegia o envio eletrônico de informações em detrimento de outros meios de comunicação, como publicações em Diário Oficial ou remessas via correio, à exceção dos casos que por Lei exigem-se intimação ou vista pessoal.

**20.19.4.** Quando, por razões técnicas, for inviável o uso de meio eletrônico para o encaminhamento de Ofício de Notificação, esse ato poderá ser viabilizado segundo as regras ordinárias, sendo dever do licitante ou empresa contratada manter, junto à Administração, atualizados os dados de endereço, contato telefônico e do representante legal da empresa, não suprimindo tal ônus a mera formalização da alteração do ato constitutivo ou do contrato social na Junta Comercial competente, no Cartório de Registro de Títulos ou outro ato solene que a lei determinar.

**20.19.5.** O encaminhamento de Ofício de Notificação por meio eletrônico possui respaldo no art. 5.º, LXXVIII, da Constituição Federal de 1988; art. 26, § 3.º, *in fine* e art. 2.º, § único, IX (princípio do formalismo moderado), todos da Lei n.º 9.784/99, a qual regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal; art. 5.º do Decreto nº 8.539/15; e, subsidiariamente, cf. disciplina o art. 15, calca-se também na disposição do art. 270 do Código de Processo

Civil de 2015, sendo hoje uma prática já consolidada no Poder Judiciário e que vem sendo implantada nos demais Poderes com a finalidade de otimizar custos, critérios de sustentabilidade e ritos processuais, primando pela eficiência no serviço público sem prejuízo do direito ao contraditório e à ampla defesa de quaisquer das partes.

- 20.19.6.** Simultaneamente ao encaminhamento eletrônico, o Ofício de Notificação poderá ser disponibilizado também no portal da Pró-Reitoria de Administração - PROAD, sítio [www.proad.ufsc.br](http://www.proad.ufsc.br), o que poderá substituir a publicação da notificação em Diário Oficial ou caso não tenha sido possível localizar o licitante e/ou empresa contratada.
- 20.19.7.** As defesas/manifestações, quando em resposta ao Ofício de Notificação de que trata o item anterior, deverão ser encaminhadas preferencialmente por meio eletrônico, segundo as orientações contidas no sítio da PROAD supracitado, de modo a economizar custos, evitar a necessidade de deslocamentos e, ainda, otimizar o prazo para que o licitante e/ou empresa contratada elabore as peças que julgar convenientes à sua defesa/manifestação.
- 20.19.8.** Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.
- 20.19.9.** Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa contratada for enviada para atender a prazo processual, este passará a contar a partir da data do registro de recebimento da notificação ou do seu registro de protocolo, o que ocorrer primeiro, sendo considerada tempestiva a defesa/manifestação recebida até as 24 (vinte e quatro) horas do seu último dia.
- 20.19.10.** Toda a operacionalidade por meio eletrônico mantém inalterados os prazos legais para as defesas/manifestações, bem como mantém conservado todo o direito ao contraditório e à ampla defesa em toda e qualquer fase do rito processual.
- 20.19.11.** Demais dúvidas acerca do disposto nos subitens precedentes quanto às notificações, defesas ou manifestações, poderão ser sanadas por meio eletrônico, seguindo as orientações contidas no sítio da PROAD, [www.proad.ufsc.br](http://www.proad.ufsc.br).
- 20.20.** As multas aplicadas deverão ser recolhidas à UFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, observando-se sua data de vencimento, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos da Lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 21.1.** A participação no presente Pregão implica na aceitação integral e irrevogável de todas as condições exigidas neste Edital e nos documentos que dele fazem parte, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.
- 21.2.** Será lavrada a ata da sessão pública de realização do Pregão, que registrará os fatos ocorridos e estará disponível aos participantes no sistema eletrônico.
- 21.3.** Ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, bem como revogá-lo, em qualquer de suas fases, por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba aos respectivos participantes direito à reclamação ou indenização.
- 21.3.1.** A anulação do Pregão induz à do Termo de Concessão de Uso.
- 21.4.** As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a UFSC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

- 21.5. É facultado ao(à) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 21.6. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 21.7. Presumir-se-ão como aceitos, para todos os efeitos, os prazos definidos neste Edital e em seus respectivos anexos.
- 21.8. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.
- 21.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na UFSC.
- 21.10. Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), das eventuais republicações e/ou retificações de Edital ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.
- 21.11. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da UFSC, sem prejuízo do disposto no art. 4º, inciso V, da Lei nº 10.520/02.
- 21.12. Todo e qualquer esclarecimento pertinente a este Pregão será sanado exclusivamente por meio de endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br). Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.
- 21.13. Durante a realização do Pregão, a comunicação com o(a) Pregoeiro(a) dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br) e/ou via chat do sistema eletrônico COMPRASNET, quando for o caso e o momento oportuno.
- 21.14. O Departamento de Licitações (DPL) desconsiderará todos os e-mails que tratam de atividades sob responsabilidade de outros setores, tais como: envio de notas de empenho, envio de atas de registro de preços, contratos, envio de notas fiscais, pagamentos. Os contatos para tratar destes assuntos devem ser direcionados exclusivamente para o(s) respectivo(s) setor(es) responsável(is).
- 21.15. Os documentos exigidos neste Edital deverão ser enviados exclusivamente através da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico COMPRASNET, salvo se indicada pelo(a) Pregoeiro(a) outra forma de envio, o que será definido pelo(a) Pregoeiro(a) no chat do referido sistema.
- 21.16. O(A) Pregoeiro(a) somente solicitará o envio de documentos de maneira diversa à supracitada nos casos de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento da documentação pelo endereço eletrônico indicado neste Edital e/ou pelo sistema eletrônico COMPRASNET.
- 21.17. Não serão considerados os documentos enviados por meio diverso ao solicitado pelo(a) Pregoeiro(a).
- 21.18. O endereço eletrônico que deve ser utilizado para comunicação com o(a) **Pregoeiro(a) Gerson Jardel Kazmirczak**, bem como para outros fins indicados neste Edital, **com a devida menção ao número deste Pregão**, é o: [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br).
- 21.19. O Edital e seus Anexos serão disponibilizados gratuitamente na íntegra, em arquivo digital, na página [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).
- 21.20. Os licitantes e demais interessados poderão ter vistas e solicitar arquivos digitais relativos a processos que estiverem em tramitação ou em execução no DPL, desde que respeitando as disposições contidas no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br) e as seguintes orientações gerais:

- a) Por meio de requerimento formal elaborado pelo interessado, devidamente assinado e contemplando a identificação do requerente, e, no caso de representante de pessoa jurídica, juntamente com documentos que possam credenciá-lo a tal representação (por exemplo, procuração ou documentação de constituição da empresa ou aqueles equivalentes, junto ao documento de identificação de quem assinou o requerimento).
- b) O requerimento deve ser encaminhado ao DPL exclusivamente pelo e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), identificando no assunto o número do certame de que deseja obter vistas.
- c) Solicitações encaminhadas após o horário de atendimento externo do DPL, constante do sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), terão a contagem do prazo para atendimento iniciada no próximo dia útil vigente, respeitando os horários do Departamento.
- d) O DPL não fornecerá cópias (xerox) dos autos do processo, de modo a primar pelos preceitos da sustentabilidade e da otimização do recurso público.
- e) As vistas solicitadas serão disponibilizadas **exclusivamente** no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br), no prazo **de até 4 (quatro) horas úteis** após o recebimento da solicitação devidamente instruída de acordo com o estabelecido neste Edital.
- f) O DPL ou quaisquer de suas comissões não se responsabilizarão pelo desconhecimento dos licitantes em relação aos documentos disponibilizados na forma de vistas junto ao referido sítio, e, ainda, não serão consideradas alegações de desconhecimento ou problemas de acesso, cabendo ao licitante interessado monitorar a disponibilização dos documentos no sítio anteriormente indicado, que registrará, inclusive, o horário da postagem como modo de primarmos pela transparência dos atos.
- g) Não serão encaminhadas vistas por e-mail aos interessados, independentemente de quaisquer alegações.
- 21.21.** O período de tramitação e execução dos procedimentos licitatórios no DPL compreende a fase externa dos processos, ou seja, desde a publicação da data de abertura do certame até a publicação do resultado de julgamento homologado.
- 21.21.1.** Os licitantes e demais interessados poderão conferir antecipadamente se o processo licitatório para o qual deseja obter vistas encontra-se no DPL consultando o menu “Agenda de Licitações” disponível no sítio [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br). O DPL atualiza semanalmente o *status* dos processos que se encontram neste Departamento.
- 21.22.** Solicitações de vistas a processos em tramitação ou execução em outros departamentos ou unidades da UFSC deverão ser direcionadas diretamente aos mesmos, de modo que estes possam atender a este direito dos licitantes e demais interessados, desde que respeitando as normas e prazos definidos em cada departamento ou unidade, não cabe ao DPL qualquer responsabilidade no tocante a estas solicitações.
- 21.23.** O Foro para solucionar os casos omissos, não regulados expressamente pela lei e por este Edital, será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina) - Justiça Federal.

## 22. DOS ANEXOS

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

**ANEXO I** – Termo de Referência

**ANEXO II** – Tabela de Multas

**ANEXO III** – Planta Baixa

**ANEXO IV e V** – Declaração de Visita Técnica

**ANEXO VI** – Cardápio mínimo obrigatório

**ANEXO VII** – Minuta do Termo de Concessão de Uso

**ANEXO VIII** – Caderno de Encargos

Florianópolis, 13 de fevereiro de 2020

---

**Ricardo da Silveira Porto**

**Diretor do DPL**





## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259  
Website: [dpc.proad.ufsc.br](http://dpc.proad.ufsc.br) - E-mail: [dpc.proad@contato.ufsc.br](mailto:dpc.proad@contato.ufsc.br)



#### 1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de **R\$8.280,33 (oito mil duzentos e oitenta reais e trinta e três centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 99.363,96 (noventa e nove mil trezentos e sessenta e três reais e noventa e seis centavos)**, de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12	R\$ 8.280,33	R\$ 99.363,96
<b>Total geral</b>					<b>R\$ 99.363,96</b>

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais, disponíveis para aluguel, em 12/12/2019, e considerou os valores mensais dos contratos de concessão de espaço físico, vigentes, destinados à exploração comercial de serviços de lanchonete e cafeteria, no Centro de Cultura e Eventos, bem como à exploração comercial de serviços de restaurante, conforme documentos anexos ao Processo 23080.088675/2019-43.

## **2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA**

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de restaurante para o atendimento da comunidade universitária, na região do bairro Trindade.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativa de fornecimento de almoço aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no campus.

2.3. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos.

2.4. Além disso, por meio da presente concessão, contribui-se para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT), uma vez que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas, evitando-se distúrbios metabólicos.

## **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência;

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 dias contados da data de sua entrega.

## **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Cultura e Eventos da UFSC, conforme demonstrado na planta baixa (**Anexo III**);

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, sendo obrigatoriamente ofertada a refeição do almoço no período mínimo das 11:00 horas às 14:00 horas;

4.2.1. O horário de ocupação para preparação e execução dos serviços compreenderá o período das 07:00 horas as 16:00 horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro de Cultura e Eventos.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

## **5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS**

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.1.1. Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI**, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

6.3.3. Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

6.8. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.9. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.10. Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

6.10.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.11. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.12. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

- 6.13. Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.
- 6.14. Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 6.15. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 6.16. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.
- 6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.
- 6.18. Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.
- 6.20. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.
- 6.21. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.
- 6.22. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 6.23. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 6.24. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.
- 6.25. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 6.26. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 6.27. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 6.27.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.28. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

6.29. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

6.30. Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCarte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.31. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.31.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.31.2. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

6.31.2.1. É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

6.31.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

6.31.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.31.5. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

6.32. A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

6.33. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.33.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.34. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.34.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

- 6.35. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.
- 6.36. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.
- 6.36.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.
- 6.36.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.
- 6.36.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos.
- 7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- 7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.
- 7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.
- 7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.
- 7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.
- 7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.
- 7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.
- 7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.
- 7.10 Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

## **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

- 8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do (a) Diretor (a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.
- 8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

## **9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS**

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer refeições do tipo buffet por quilo, atendendo aos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em local de fácil acesso e com boa visibilidade os preços acordados em contrato.

9.2.1 O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52**, nos primeiros 12 (doze) meses. Após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

9.2.2 O valor de referência foi obtido por meio da atualização do valor da refeição do último contrato firmado pelo IPCA, conforme cálculo anexado no Processo desta licitação.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

9.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada.

9.3.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

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

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

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

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a seu serviço a assistência de um nutricionista devidamente habilitado e registrado em Conselho de Classe como funcionário ou como consultor. A carga horária de trabalho desse profissional, bem como suas atribuições, deve estar em consonância com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas.

9.4.1. O nome deste profissional deverá ser informado à CONCEDENTE em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços desta concessão e fixado em local visível no estabelecimento.

9.5. É vedado à CONCESSIONÁRIA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”, sendo permitida a disponibilização de recipientes ou quaisquer outras embalagens para os usuários que não desejam usufruir a refeição no local, caracterizando a função de “marmita”.

9.6. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.8. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.8.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária.

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

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

9.8.2. Providenciar diariamente:

9.8.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.8.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.8.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;



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

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

9.8.2.6. Recolhimento das bandejas e limpeza das mesas ocupadas pelos usuários do restaurante.

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

9.8.3.1. Fica expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos anteriormente, bem como seu reaproveitamento para elaboração e/ou recheios de outros alimentos que serão servidos;

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

9.8.3.3. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral que apresentem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;

9.8.3.4. É de responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento levará multa;

9.8.3.5. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratante.

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

9.8.5. A Contratada deverá realizar uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

9.8.6. A Contratada deverá utilizar somente equipamentos compatíveis com as instalações do local, principalmente de infraestrutura, se necessário, deverá consultar à equipe técnica da Contratante a respeito das limitações do espaço.

9.8.7. A Contratada deverá observar regularmente a manutenção dos equipamentos eletrônicos que utiliza visando eficiência energética.

9.8.8. A Contratada deverá reparar imediatamente qualquer vazamento de água que for percebido no estabelecimento.

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

9.8.11. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º

1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

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

9.8.13. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.

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

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

- a) Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.8.16. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.8.17. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação.

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

9.8.19. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

- a) A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.
- c) Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:
  - c.1) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.
  - c.2) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.
  - c.3) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

## 10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1. Poderá ser efetuada, anualmente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.2. A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao CCEven via correspondência eletrônica e/ou envelope.

10.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1. Qualidade dos alimentos;

10.3.2. Qualidade das bebidas;

10.3.3. Variedade de opções de alimentos no buffet;

10.3.4. Qualidade do atendimento;

10.3.5. Limpeza do ambiente;

10.3.6. Nível geral de satisfação;

10.3.7. Outros aspectos necessários.

10.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de “péssimo”, “ruim” e mais da metade de “regular” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento) do total da pesquisa.

10.5. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

10.5.1. Indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios.

10.5.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1. Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados.

10.6.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA.

10.6.3. De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.6.4. em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II.

10.7. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

10.7.1. Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA.

10.7.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II.

10.7.3. Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo II, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8. Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo II.

10.9. Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.

11.3. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.4. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.4.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria as instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

11.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

11.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico vinculado à Secretaria de Obras e Meio-Ambiente (SEOMA/UFSC).

11.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.6. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **12. PAGAMENTOS**

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o condomínio e o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência.

12.1.1. O cálculo da demanda mensal de água, esgoto e energia elétrica, bem como despesas condominiais, será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC.

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

12.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo de Referência.

### 13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

13.1.2. **Declaração de vistoria ao local** onde o serviço a ser contratado será prestado ou, na sua ausência, declaração do licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local.

a) **A visita técnica é facultativa**, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital, constando assinatura de servidor da UFSC para sua validação.

b) **Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do Anexo V, de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.**

c) Informações sobre os locais de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto Centro de Cultura e Eventos, com Rosemar da Silva ou Thayse Fernandes Cherem, por meio dos telefones (48) 3721-6318 ou (48) 3721-6486.

### 14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura.

14.1.2. O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste Termo de Referência;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

#### 14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.2.2. Para fins do reajuste de que trata o item 14.2.1, serão consideradas apenas as variações acumuladas positivas do índice.

#### 14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;
- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

#### 14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

## 15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando à CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

## 16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 20 do Edital do Pregão em referência, com seus Anexos.

## 17. Equipe de Apoio

17.1. Membros Titulares:

\_\_\_\_\_  
Nome: Rosemar da Silva

CPF: 417.498.479-49

\_\_\_\_\_  
Nome: Thayse Fernandes Cherem

CPF: 046.174.149-08

17.2. Membros Suplentes:

\_\_\_\_\_  
Nome: Marco Aurélio Ribeiro da Silva

CPF: 485.159.300-72

## ANEXO II

### TABELA DE MULTAS

1. Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU	
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06	
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão de Uso. Por dia.	05	
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05	
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04	
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03	
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02	
Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01	
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01	
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01	
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no Anexo VI do Edital, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço do quilo em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

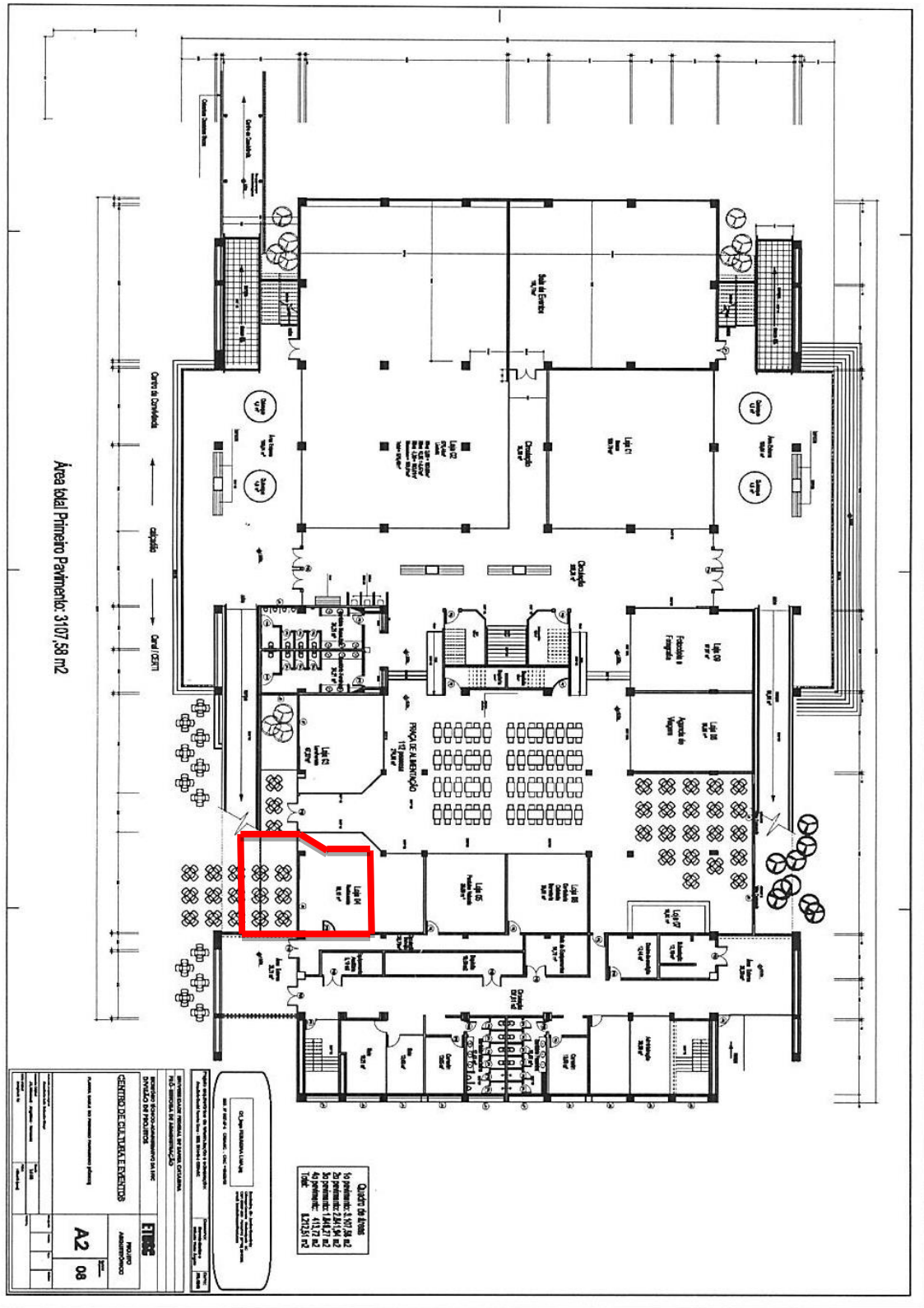


1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00



# ANEXO III PLANTA BAIXA



## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº **(citar o número do edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, XX de XXXXXXX de 2020.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG °:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º ( **citar o número do edital**), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 2020.

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n.º:**

**RG n.º:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

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

## ANEXO VI

### CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser fornecido, **diariamente**, pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

<b>CARDÁPIO OBRIGATÓRIO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>SALADAS</b>	<p>Alface e tomate                      2 (duas) opções de vegetais folhosos (além de alface crespa).                      3 (três) opções de vegetais crus (além de tomate), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de vegetais cozidos (não tubérculo), que não poderão ser combinados com embutidos, cremes, maionese ou tempero industrializado ou picante.                      3 (três) opções de saladas compostas com mais de dois ingredientes (vegetais crus e/ou folhosos, cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, carne branca, etc.). Ervas e condimentos não serão considerados ingredientes.                      OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.</li> <li>• 3 (três) tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo e assim mantidos até o final do horário do almoço.</li> <li>• No mínimo 1 (uma) opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.</li> </ul>
<b>ACOMPANHAMENTOS QUENTES</b>	<p>Arroz branco                      Arroz integral                      Arroz branco composto, risotos e <i>paellas</i>                      Feijão colorido e preto, alternados diariamente                      OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana.</b></li> <li>• 1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos separadamente em <i>réchauds</i> próprios.</li> <li>• 1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente.</b></li> <li>• Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>

<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</li> </ul>
<b>GUARNIÇÕES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras</li> <li>• 1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</li> <li>• 1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.</li> </ul> <p>OBS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diariamente, a segunda ou a terceira opção não deverá conter entre seus ingredientes carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.), vísceras e embutidos.</li> <li>• Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> <li>• As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</li> </ul>
<b>SOBREMESAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.</li> <li>• Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li> <li>• Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li> <li>• Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.)</li> <li>• Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade</li> <li>• Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a Temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.</li> </ul>

## ANEXO VII

### MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Pró-Reitoria de Administração - PROAD**  
**Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**  
Avenida Desembargador Vitor Lima, n° 222, 8° andar (Sala 802), Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF n° 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4259  
E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



#### TERMO DE CONCESSÃO DE USO QUE CELEBRAM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei n.º 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Jair Napoleão Filho, CPF n.º 342.374.379-49, doravante denominada CONCEDENTE e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_, firmam o presente Termo de Concessão de Uso, de acordo com o Processo de Licitação n.º 23080.088675/2019-43, com sujeição às normas emanadas das Lei n.º 10.024/2019 e 8.666/1993 e alterações posteriores, às disposições estabelecidas no **Edital de Pregão n.º \_\_\_\_\_** e nas complementações a ele integradas, aos termos da proposta vencedora e sob as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados) destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

**1.1.1.** O objeto deste Termo de Referência está localizado nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, bairro Trindade, município de Florianópolis – SC, no local apontado na planta baixa (Anexo III).

**1.1.2.** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m <sup>2</sup> , destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.	Serviços/mês	12		
				<b>Total geral</b>	

**1.2.** Este Termo de Concessão de Uso vincula-se ao Edital de Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3.** O valor máximo a ser cobrado por quilo da refeição não deverá exceder **R\$ 39,52 (trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos)**, nos primeiros 12 (doze) meses e, após este período, o valor poderá ser reajustado conforme o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**2.1.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

**2.1.1.** Atender ao cardápio mínimo previsto conforme **Anexo VI**, submetendo eventuais alterações previamente à autorização da CONCEDENTE.

**2.2.** Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado desta concessão.

**2.3.** Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

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

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

**2.3.3.** Atualmente, a edificação onde a área objeto desta licitação está situada não possui habite-se, ficando a CONCESSIONÁRIA somente obrigada a apresentar os documentos vinculados ao habite-se quando a CONCEDENTE obtiver este documento.

**2.4.** Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo, e-mail e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

**2.5.** Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

**2.6.** Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento:

**2.6.1.** A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

**2.7.** Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

**2.8.** Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder a seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

**2.9.** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

**2.10.** Exercer as atividades objeto desta concessão durante o período determinado no item 4.2.1 deste Termo de Referência.

**2.10.1.** Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.



- 2.11.** Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.
- 2.12.** Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.
- 2.13.** Fixar, em local bem visível, o valor do quilo da refeição, previamente aprovado pela CONCEDENTE, obedecendo-o integralmente.
- 2.14.** Observar a qualidade dos produtos e o valor definido para o quilo da refeição, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer alterações, conforme item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 2.15.** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
- 2.16.** Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.
- 2.17.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.
- 2.18.** Manter e conservar, às suas expensas, a área concedida, devolvendo-a a CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 2.19.** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.
- 2.20.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.
- 2.21.** Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura do presente instrumento.
- 2.22.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 2.23.** Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 2.24.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.
- 2.25.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 2.26.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 2.27.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.
- 2.27.1.** A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

**2.28.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

**2.29.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e condomínio da área ocupada.

**2.30.** Organizar o espaço do restaurante em comum acordo com a Direção do Departamento de Cultura e Eventos (DCEven) da Secretaria de Cultura e Arte (SeCarte), dentro do princípio de respeito à convivialidade dos frequentadores e dos outros estabelecimentos, e não instalar aparelhos televisores e de som.

**2.31.** Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

**2.31.1.** Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

**2.31.2.** Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.

**2.31.2.1.** É vedado, ainda, a comercialização, tanto bebidas alcoólicas quanto produtos fumíferos, bem como a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

**2.31.3.** Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza, bem como veicular qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90.

**2.31.4.** Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.31.5.** Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

**2.32.** A CONCESSIONÁRIA mostra-se ciente de que em caso de qualquer alteração no horário de atendimento da Instituição ao longo do ano letivo, o valor da concessão mensal deverá ser honrado integralmente, não fazendo jus a qualquer pleito no que tange a descontos por tal argumentação, ou seja, em hipótese alguma a UFSC irá conceder descontos a esta concessionária, quando optar em alterar seu horário de atendimento, como por exemplo, nos recessos escolares, não limitando-se a estes.

**2.33.** Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e campanhas educativas.

**2.33.1.** Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

**2.34.** Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

**2.34.1.** É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas ser substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

**2.35.** Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

**2.36.** Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

**2.36.1.** Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

**2.36.2.** Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

**2.36.3.** Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

**3.1.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital de Pregão e seus anexos.

**3.2.** Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

**3.3.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA neste Termo de Contrato.

**3.4.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

**3.5.** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

**3.6.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

**3.7.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

**3.8.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

**3.9.** Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água, energia elétrica e condomínio no mês correspondente.

**3.10.** Não conceder a Concessionária qualquer desconto motivado pela alteração no horário de atendimento da UFSC.

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

**4.1.** A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) em exercício do Departamento de Cultura e Eventos da Secretaria de Cultura e Arte.

**4.2.** É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

**4.3.** A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

- 4.4** Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
- 4.5** Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.
- 4.6** As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.
- 4.7** Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.
- 4.8** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.
- 4.9** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.
- 4.10** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.
- 4.11** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRAS E BENFEITORIAS**

- 5.1.** As obras necessárias ao imóvel objeto deste contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.
- 5.2.** Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.
- 5.3.** Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas a expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.
- 5.4.** A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:
- 5.4.1.** Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- 5.4.2.** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;
- 5.4.3.** Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAAE/SEOMA.

**5.5.** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do presente Termo de Concessão de Uso será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**5.6.** Ao início da vigência deste Termo de Concessão, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

**5.7.** Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **CLÁUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS**

**6.1.** O valor da concessão do espaço físico objeto do presente contrato, para exploração e operação comercial de serviços de restaurante localizada no Centro de Cultura e Eventos é de **R\$ xx,00 (xxx reais) mensais**, e a estimativa total para 12 meses é de **R\$ xxx,00 (xxx reais)**, a ser pago em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao de referência, obrigatoriamente, mediante fatura emitida pela CONCEDENTE, contendo também os gastos realizados com a demanda de energia elétrica e água.

**6.2.** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água, esgoto e condomínio durante o mês de referência conforme leitura dos medidores instalados;

**6.2.1.** Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), o cálculo da demanda mensal de energia elétrica e água será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

**6.3.** O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do Termo de Concessão.

**6.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à PROAD até o último dia útil do mês correspondente.

**6.5.** O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

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

**6.7.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no item 6.1.

**6.8.** A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

**6.9.** Depois de realizado o pagamento, a Concessionária deverá fornecer cópia de comprovante à PROAD sempre que solicitado.

**6.10.** Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA**

**7.1.** Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a prestar a garantia de cumprimento do contrato no valor de 5% do valor da concessão do período de doze meses, no prazo de cinco dias após a assinatura do Termo de Concessão de Uso, utilizando qualquer das modalidades estabelecidas abaixo, em nome da Universidade Federal de Santa Catarina:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-Garantia;
- c) Fiança Bancária.

**7.1.1.** Caso o valor total do contrato não ultrapasse o valor correspondente ao limite para dispensa de licitação conforme Inciso II do Art. 24 da Lei 8.666/93, é facultado ao gestor/fiscal do contrato a dispensa da exigência da garantia disposta no item 7.1.

**7.2.** O valor da garantia deverá ser reforçado pela CONCESSIONÁRIA, proporcionalmente a 5% do valor adicional da concessão, sempre que o valor for reajustado em termo aditivo.

**7.3.** O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

**7.4.** No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de sujeitar-se a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

### **CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**8.1.** Fica expressamente vedado à CONCESSIONÁRIA ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente.

**8.1.1.** O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Concessão de Uso, ficando neste caso a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades fixadas na Cláusula Nona – das Penalidades, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

### **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

**9.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 20 do Edital do Pregão desta instituição, com seus Anexos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

**10.1.** A rescisão deste contrato poderá ser:

**10.1.1** Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**10.1.2** Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

**10.1.3** Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**10.2.** Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso pela CONCEDENTE:

**10.2.1.** A inexecução total ou parcial deste Contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

**10.2.2.** A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

**10.2.3.** A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

**10.2.4.** A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

**10.2.5.** O atraso por parte da CONCESSIONÁRIA em até três meses do pagamento da contraprestação mensal.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA**

**11.1.** O presente Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 meses, contados a partir da data de assinatura deste, cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial da União, podendo, por interesse da CONCEDENTE, ser prorrogado por igual período, até o limite de sessenta meses.

**11.1.1.** Havendo o interesse em prorrogar o período contratual, respeitado o limite acima, a CONCESSIONÁRIA deverá formalizar seu interesse com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.2.** Não havendo o interesse da CONCEDENTE em prorrogar o período contratual, esta comunicará sua decisão, devidamente justificada, à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 60 dias do término da vigência contratual.

**11.1.3.** O contrato não será prorrogado, independentemente de qualquer prazo, se for identificada alguma contraprestação em débito, algum documento desatualizado ou a inexecução de qualquer cláusula deste Termo de Concessão de Uso por parte da CONCESSIONÁRIA.

**11.2.** Findo o prazo deste Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA terá 48 (quarenta e oito) horas para desocupar o espaço físico e entregar as chaves na Direção do Departamento de Cultura e Eventos da SeCArte. Durante o período vencido, a CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento da contraprestação até data da efetiva desocupação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**

**12.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei n° 8.666, de 1993.

**12.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**12.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes CONTRATANTES poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**12.4.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da CONTRATANTE à continuidade do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

**13.1** As questões e os litígios oriundos do presente Termo de Concessão de Uso e não dirimidos consensualmente serão resolvidos na Justiça Federal de Florianópolis, Seção Judiciária do Estado de Santa Catarina.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Florianópolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Jair Napoleão Filho, CPF n.º  
Pró-Reitor de Administração  
CPF n.º 342.374.379-49

\_\_\_\_\_  
Representante da Concessionária  
CPF n.º

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:



## ANEXO VIII

### CADERNO DE ENCARGOS

#### REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO SERVIÇOS TÉCNICOS DE ENGENHARIA, destinados a *Elaboração dos Projetos Complementares de Engenharia*

#### LISTA DE ABREVIATURAS

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

PROAD – Pró-Reitoria de Administração

DPAE – Departamento de Projetos de Arquitetura e Engenharia

DIP – Divisão de Projetos

ART – Anotação de Responsabilidade Técnica

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

CREA – Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia.

#### INTRODUÇÃO

Todos os serviços referentes à projetos de edificações, deverão ser realizados com rigorosa observância dos desenhos dos mesmos, respectivos detalhes e obediência às prescrições e exigências do Caderno de Encargos do DPAE, bem às Normas e condições da legislação, obedecidas às diretrizes de economia de energia e de redução de eventual impacto ambiental.

As instruções detalhadas a seguir têm como objetivo, fornecer informações para a elaboração dos projetos a serem elaborados para a Universidade Federal de Santa Catarina, devendo os mesmos atender ao que especificam estas instruções, que estão divididas em 02 (duas) partes: Parte I = Instruções Gerais e Parte II = Instruções Específicas (Projeto Preventivo contra Incêndio, Projeto de Instalações Elétricas e Rede Lógica).

#### PARTE I

##### Instruções Gerais:

Os projetos deverão ser apresentados ao DPAE, para análise pelo corpo técnico e posterior liberação para a licitação, não sendo liberados sem o cumprimento dos itens constantes nestas instruções.

Estes deverão ser detalhados, de forma a facilitar a leitura e sua execução na obra, com tantas pranchas de desenho quantas necessárias forem.

Após análise dos projetos pelos técnicos, estes se julgarem necessário, poderão solicitar complementos ao mesmo. Os projetos só serão liberados pelos técnicos do DPAE: se estiverem assinados, acompanhados das respectivas ART's e memoriais descritivos com as respectivas aprovações nos órgãos que se fizerem necessários.

A elaboração de todos os projetos obedecerá rigorosamente às normas construtivas da ABNT, das Prefeituras, do Corpo de Bombeiros, da Vigilância Sanitária, da CELESC e dos demais órgãos competentes.

Quando da elaboração de projetos especiais (como hospitais, restaurantes, biotérios, depósitos, etc.), deverão ser seguidas as normas específicas para os mesmos.

No caso de projeto de ampliação, apresentar a interligação à parte existente, obedecendo todas as condições anteriormente citadas.

Os projetos complementares deverão estar harmonizados com o projeto de arquitetura, observando a não interferência entre elementos dos diversos sistemas e considerando as facilidades de acesso para inspeção e manutenção das instalações de um modo geral. Todos os detalhes de um projeto que possam interferir em um outro da mesma obra, deverão ser elaborados em conjunto, de forma a estarem perfeitamente harmonizados entre si.

A memória ou roteiro de cálculo deverá ser obrigatoriamente entregue anexa ao memorial descritivo, citando os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nestas instruções. Detalhará todos os cálculos explicitamente, quando solicitado pelo DPAAE/PROPLAN.

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, no memorial descritivo, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade, indicando-se tipos, modelos, sem definição de marcas (conforme determina Decreto de Licitações e Contratos 8.666/93), e demais características técnicas, sendo escolhidos, de preferência, dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pelo DPAAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empresa contratada para execução responsável pela comprovação da similaridade.

A relação de materiais e equipamentos (devidamente especificados) deverá ser apresentada anexa ao memorial descritivo, em meio eletrônico, com utilização do programa Excel, com no mínimo, colunas de: nº de item, discriminação de materiais e serviços, quantidade, unidade, preço unitário (incluindo material, mão de obra e BDI) e preço do item. Os materiais e equipamentos deverão ser agrupados de maneira clara e precisa, com os correspondentes quantitativos e unidades de medição.

A responsabilidade pelos quantitativos será do projetista, que deverá responder por eventuais discrepâncias entre o apresentado e o executado. Também deverá ser entregue uma cópia impressa, assinada de todos os desenhos e documentos.

O memorial descritivo deverá ser entregue em meio eletrônico, com a utilização do programa Word. Este fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e por estas instruções; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

Os projetos deverão ser apresentados com o selo padrão do DPAAE/PROPLAN, conforme modelo que será entregue à empresa contratada.

A apresentação gráfica dos projetos deverá ser desenvolvida em software AUTOCAD, ou similar que possibilite a perfeita importação, entregues uma cópia em CD e uma cópia impressa. Cada folha deverá constituir um arquivo e serão numeradas, tituladas, datadas, com identificação do autor do projeto e de acordo com o modelo do selo padrão. O tamanho das folhas, devem seguir as normas (NBR10068/87 – folhas de desenho “lay out” e dimensões / NBR 10582 – conteúdo da folha para desenho técnico / NBR 13142 – dobramento de cópia) e convenções usuais referentes às folhas para representação de desenhos técnicos. As normas em vigor, editadas pela ABNT adotam a sequência “A” de folhas: A0 (841mm x 1189mm), A1 (594mm x 841mm), A2 (420mm x 594mm), A3 (297mm x 420 mm), A4 (210mm x 297mm) – largura (mm) x altura (mm).

**Quanto ao uso do AUTOCAD e à escala adotada:**

1. Cada desenho deve ser todo executado em escala real 1:1 (uma unidade de desenho igual a uma unidade adotada no projeto) no “MODEL SPACE”;
2. Cada folha deverá ser desenhada no “PAPER SPACE”, com margens, selos e informações fixas. Nela serão criadas janelas (viewport) nas quais o desenho deve ser enquadrado e ter atribuída sua escala com o “model” ativado dentro de cada janela.

Com este procedimento consegue-se independência entre o “MODEL SPACE” e o “PAPER SPACE” possibilitando que a escala seja alterada a qualquer momento, não deixando dúvidas quanto a escala utilizada pelo projetista, já que no “MODEL SPACE” sempre teremos escala 1:1.

**Configuração de penas por cor:**

A configuração de penas por cor utiliza apenas as cores básicas padrão do Acad e deverá ser a seguinte:

pena 1 - red .....	0,1mm
pena 2 - yellow .....	0,2mm
pena 3 - green .....	0,3mm
pena 4 - cyan.....	0,4mm
pena 5 - blue .....	0,5mm
pena 6 - magenta.....	0,6mm
pena 7 - white .....	0,7mm
pena 8 - dark gris .....	0,8mm
pena 9 - light gris.....	0,9mm.

Obs.: Para espessuras maiores usar polyline e definir sua espessura (width). Considerar que o projeto será plotado na cor preta.

A contratada poderá colocar seu logotipo com outras informações que julgar necessárias numa faixa de até 3cm acima do selo padrão.

O formulário da ART, será preenchido pelo Responsável Técnico do serviço, sem rasuras, datilograficamente, manuscrito em letra de forma ou por intermédio de sistema informatizado, com cópias, rigorosamente de acordo com as instruções que determinam o manual:técnico de preenchimento de ART, estabelecido pelo CREA.

A ART do projeto preventivo contra incêndio será elaborada com área igual a do projeto arquitetônico.

A ART do projeto elétrico será elaborada com área igual à do projeto arquitetônico.

Para projeto de reforma, a área do projeto elétrico será computada igual à área a ser reformada, não sendo liberados sem o cumprimento dos itens constantes nestas instruções.

**PARTE II**

**Instruções Específicas:**

Projeto Preventivo Contra Incêndios,

Projeto de Instalações Elétricas,  
Projeto de Rede Lógica,  
Projeto de Instalações Mecânicas.

## **PREVENTIVO CONTRA INCÊNDIO**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO**

**Sistema de proteção contra descargas atmosféricas, instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e, de alarme e detecção de incêndio:**

Os projetos de instalações de sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio deverão ser constituídos de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*
5. *Aprovação.*
6. *Disposições Complementares*

Estes projetos deverão também ser adequados ao projeto aprovado do referido Centro.

#### *1. Representação gráfica:*

- plantas arquitetônicas, em escala 1:50, indicando:
- localização dos quadros de distribuição;
- localização dos pontos de consumo de energia elétrica, com as respectivas cargas e identificação dos circuitos;
- traçado da rede de eletrodutos, com as respectivas bitolas e tipos;
- representação simbólica dos condutores, nos eletrodutos, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;
- localização das caixas, suas dimensões e tipos;
- localização dos componentes do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, da central, das luminárias de emergência e das luminárias de sinalização de abandono de local e da central e dos acionadores de alarme de incêndio;
- área de ação vertical e horizontal do sistema de proteção contra descargas atmosféricas(ângulo de proteção, esfera rolante);
- localização dos aterramentos com identificação e dimensões dos componentes;
- simbologia e convenções adotadas;
- jogo de detalhes, em escala até 1:20, abrangendo, no mínimo:
  - instalação do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio;
  - passagens de eletrodutos através de juntas de dilatação;
  - caixas de passagem subterrâneas;
  - disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros (central e luminárias de emergência e luminárias de sinalização de abandono de local, central e acionadores de alarme de incêndio);
  - conexões de aterramento;

- soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.
- jogo de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:
  - deverão ser feitos esquemas para as instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, em que constem os elementos mínimos exigidos pela Normas de Segurança Contra Incêndios;
  - deverão ser feitos diagramas unifilares, discriminando os circuitos, cargas, seções dos condutores, tipo de equipamentos no circuito, dispositivos de manobra e proteção e fases a conectar, para cada quadro;
  - deverão ser feitos esquemas elétricos para quadros de circuitos das instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio e outros que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;
  - para cada quadro de circuitos de instalações de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser elaborado um quadro de cargas que contenha um resumo dos elementos de cada circuito, tais como:
    - número do circuito;
    - fases em que o circuito está ligado;
    - cargas parciais instaladas (quantidade e valor em ampères);
    - carga total, em ampères e quilowatts;
    - queda de tensão;
    - fator de potência, etc.

## 2. Memória ou Roteiro de Cálculo:

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nas instruções para elaboração de projetos. Detalhará explicitamente, todos os cálculos referentes a:

- seções dos condutores;
- queda de tensão;
- consumo de equipamentos;
- demandas previstas;
- correntes nominais dos dispositivos de manobra;
- correntes nominais dos dispositivos de proteção;
- iluminação;

## 3. Especificação de Materiais e Serviços:

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos, modelos, (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais, serviços e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empreiteira responsável pelo seu bom andamento.

#### 4. Memorial Descritivo:

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e por estas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

#### 5. Aprovação:

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser aprovado junto ao Corpo de Bombeiros.

Posteriormente o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, juntamente com a ART, onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obras após sua aprovação junto ao Corpo de Bombeiros e pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN.

#### 6. Disposições Complementares:

O projeto de sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio, deverá ser apresentado em subconjuntos independentes sempre que:

- as Normas de Segurança Contra Incêndios o exija;
- o porte das instalações indique tal necessidade, para possibilitar melhores condições de compreensão e avaliação de preço e prazo de execução dos serviços;

Os subconjuntos a que se refere o item anterior deverão ser assim definidos:

- Projeto de Proteção Contra Descargas Atmosféricas,
- Projeto de iluminação de emergência;
- Projeto de sinalização de abandono de local;
- Projeto de alarme e detecção de incêndio.

Para cada subconjunto indicado no item anterior, deverão ser cumpridas, por similaridade e no que couberem, as disposições normativas estabelecidas para o projeto executivo de instalações do sistema de proteção contra descargas atmosféricas, de iluminação de emergência, de sinalização de abandono de local e de alarme e detecção de incêndio.

## **INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

O projeto das instalações elétricas deverá ser constituído de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*

5. *Aprovação;*

6. *Disposições Complementares.*

1. *Representação Gráfica:*

- Planta de situação da edificação, em escala 1:250, em que conste o traçado das vias no entorno do Centro que possibilite sua localização;

- Plantas baixas, em escala 1:50, indicando:

- disposição da entrada de serviço;

- localização dos quadros de distribuição e medição;

- localização dos pontos de consumo de energia elétrica, com as respectivas cargas, seus comandos e identificação dos circuitos;

- traçado da rede de eletrodutos, com as respectivas bitolas e tipos;

- representação simbólica dos condutores, nos eletrodutos, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;

- localização das caixas, suas dimensões e tipos;

- simbologia e convenções adotadas;

- disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros;

- conexões de aterramento;

- soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.

- Plantas de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:

- deverão ser feitos esquemas para as instalações elétricas, em que constem os elementos mínimos exigidos pelas respectivas CONCESSIONÁRIAS;

- deverão ser feitos diagramas unifilares, discriminando os circuitos, cargas, seções dos condutores, tipo de equipamentos no circuito, dispositivos de manobra e proteção e fases a conectar, para cada quadro de medição e de distribuição;

- deverão ser feitos esquemas elétricos para comandos de motores, circuitos acionados por minuterias, circuitos de sinalização e outros que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;

- para cada quadro de distribuição, deverá ser elaborado um quadro de cargas que contenha um resumo dos elementos de cada circuito, tais como: número do circuito; fases em que o circuito está ligado; cargas parciais instaladas (quantidade e valor em amperes); carga total, em amperes e quilowatts; queda de tensão; fator de potência, etc.

2. *Memória ou roteiro de cálculo:*

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e ao estabelecido nestas instruções para elaboração de projetos. Detalhará explicitamente, todos os cálculos referentes a:

- seções dos condutores;

- queda de tensão;

- consumo de equipamentos;

- demandas previstas;

- correntes nominais dos dispositivos de proteção;

- correntes de curtos-circuitos;

- iluminação;

- fator de potência;
- outros elementos julgados necessários ou indicados pela Divisão de Projetos do DPAE.

### 3. Especificação de Materiais e Serviços:

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos e modelos, (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, tais como, corrente nominal, tensão nominal, capacidade disruptiva para determinada tensão, número de polos, etc. de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAE/PROPLAN, ficando contudo, a Empresa contratada para execução, responsável pelo seu bom andamento.

Quanto à iluminação, deverão ser especificados conjuntos de lâmpadas e luminárias de alta eficiência e reatores com alto fator de potência, baixa distorção harmônica, alto fluxo luminoso e  $IRC \geq 85\%$ .

### 4. Memorial Descritivo:

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e por estas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua executabilidade.

Deverá constar no memorial a obrigatoriedade da Empresa contratada para execução apresentar ao fim da obra a entrega do projeto como construído "As-Built".

### 5. Aprovação:

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAE, juntamente com a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto das instalações elétricas, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obra após sua aprovação junto ao órgão competente e pela Divisão de Projetos do DPAE.

### 6. Disposições Complementares:

Quando um projeto de arquitetura prever ampliação futura de uma unidade construtiva, o projeto das instalações elétricas da unidade a ser ampliada deverá prever todos os detalhes de ligação da unidade existente com a futura ampliação, de maneira a permitir continuidade das instalações; em tais casos, todo o sistema deverá ser dimensionado para as condições de maior ampliação prevista com exceção dos dispositivos de segurança.

Quando houver aumento da carga instalada devido ao acréscimo de luminárias, aparelhos de ar condicionado ou outros aparelhos, deverá ser fornecido projeto atualizado (como construído) em escala 1:50, considerando a nova situação. Para isto, deverá ser realizado levantamento de carga de toda a edificação existente e fornecido quadro de cargas contendo a carga existente e a carga a ser instalada devidamente identificada e diagrama unifilar para a nova configuração.

No caso de ocorrência do previsto no item anterior, os projetos de unidade existente e de cada opção de ampliação deverão ser elaborados independentemente uns dos outros, no que concerne à representação gráfica e



demais requisitos a serem cumpridos em relação ao projeto das instalações elétricas, constantes nestas instruções para elaboração de projetos.

Sempre que um projeto das instalações elétricas necessite satisfazer as condições de uso de áreas especializadas, caberá ao responsável pelo projeto, sob a orientação da Divisão de Projetos do DPAE, a responsabilidade de fazer-se assessorar pelo(s) técnico(s) especializado(s) que melhor lhe possibilite(m) satisfazer a tais condições.

Os projetos das instalações elétricas deverão ser apresentados em subconjuntos independentes sempre que:

- as normas das concessionárias o exijam;
- o porte das instalações indique tal necessidade, para possibilitar melhores condições de compreensão e avaliação de preço e prazo de execução dos serviços;

Para cada subconjunto indicado no item anterior deverão ser cumpridas, por similaridade e no que couberem, as disposições normativas estabelecidas para o projeto executivos das instalações elétricas.

## **INSTALAÇÃO DE REDE LÓGICA**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA REALIZAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

O projeto de instalação de rede lógica deverá ser constituído de:

1. *Representação gráfica;*
2. *Memória ou roteiro de cálculo, caso solicitado;*
3. *Especificação de materiais e serviços;*
4. *Memorial descritivo;*
5. *Aprovação.*

#### **1. Representação Gráfica:**

- Plantas baixas, em escala 1:50, indicando:
  - localização dos quadros;
  - localização dos pontos, e identificação;
  - traçado da rede de eletrodutos ou canaletas, com as respectivas bitolas dimensões e tipos;
  - representação simbólica dos cabos nos eletrodutos ou canaletas, com identificação das respectivas bitolas, tipos e circuitos a que pertencem;
  - localização das caixas, suas dimensões e tipos;
  - localização dos aterramentos com identificação e dimensões dos componentes;
  - simbologia e convenções adotadas;
- Plantas de detalhes, em escala até 1:20, abrangendo, no mínimo:
  - passagens de eletrodutos através de juntas de dilatação;
  - caixas de passagem subterrâneas;
  - disposição de aparelhos e equipamentos em caixas ou quadros;
  - conexões de aterramento;
  - soluções para passagem de eletrodutos através de elementos estruturais.
- Jogo de esquemas, diagramas e quadros de carga, em conformidade com o que a seguir é estabelecido:

- deverão ser feitos esquemas para as instalações gerais em que constem os elementos mínimos exigidos.
- deverão ser feitos diagramas, discriminando os circuitos, dimensionamento dos cabos, tipo de equipamentos, para cada quadro.
- deverão ser feitos esquemas para circuitos que exijam esclarecimentos maiores para as ligações;
- para cada quadro, deverá ser elaborado um resumo dos equipamentos conectados a cada circuito.

### *2. Memória ou Roteiro de Cálculo:*

A memória ou roteiro de cálculo deverá citar, obrigatoriamente, os processos e critérios adotados, referindo-se às normas técnicas e as instruções para elaboração de projetos. Detalhará todos os cálculos explicitamente, quando solicitado pelo DPAAE.

### *3. Especificação de Materiais e Serviços:*

Todos os materiais e serviços deverão ser devidamente especificados, estipulando-se as condições mínimas aceitáveis de qualidade.

Os materiais, serviços e equipamentos deverão ser especificados, indicando-se tipos e modelos (quando for necessário estabelecer padrão mínimo de qualidade), protótipos e demais características, de maneira a não haver dúvida na sua identificação.

Os materiais, serviços e equipamentos especificados deverão ser escolhidos, de preferência dentre os que não forem de fabricação exclusiva.

O uso de materiais similares aos especificados só deverá ser possível quando previamente aprovado pela Divisão de Projetos do DPAAE/PROPLAN, ficando, contudo, a Empresa contratada para execução, responsável pelo seu bom andamento.

### *4. Memorial Descritivo:*

O memorial descritivo fará uma exposição geral do projeto, das partes que o compõem e dos princípios em que se baseou, apresentando, ainda, justificativa que evidencie o atendimento às exigências estabelecidas pelas respectivas normas técnicas e nestas instruções para elaboração de projetos; explicará a solução apresentada evidenciando a sua compatibilidade com o projeto arquitetônico e com os demais projetos especializados e sua exequibilidade.

### *5. Aprovação*

Concluído o projeto, o mesmo deverá ser entregue à Divisão de Projetos do DPAAE, juntamente com a ART, onde deverá ser analisado e liberado para execução. A área a ser considerada para elaboração do projeto, deverá ser a mesma área considerada para o projeto arquitetônico, a qual deverá ser conferida através das respectivas ART's. O projeto só deverá ser liberado para obra após sua aprovação pela Divisão de Projetos do DPAAE.

## **INSTALAÇÕES MECÂNICAS**

### **INSTRUÇÕES NORMATIVAS PARA REALIZAÇÃO DE PROJETO NOVO, DE REFORMA E DE READEQUAÇÃO**

#### **Sistema de Climatização e Exaustão:**

Os projetos dos sistemas de climatização e exaustão deverão ser adequados e compatíveis com os projetos aprovados do referido Centro.

Estes projetos deverão também ser elaborados de acordo com as normas da ABNT.



**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2020 - UASG 153166**

Nº Processo: 23083007112201932. Objeto: Aquisição de água mineral em galões de 20 litros a base de troca e galões vazios de 20 litros para água mineral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Total de Itens Licitados: 3. Edital: 13/02/2020 das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Br 465 Km 07, Pavilhão Central - Campus Universitário, - SEROPÉDICA/RJ ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153166-5-00017-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153166-5-00017-2020). Entrega das Propostas: a partir de 13/02/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 02/03/2020 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

SANDRO VALERIO GONCALVES MARTINS  
Pregoeiro

(SIASGnet - 11/02/2020) 153166-15240-2019NE800180

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO**

**EXTRATO DE RESCISÃO**

ESPÉCIE: Rescisão do Contrato Nº. 16/2019 - CONTRATANTE Universidade Federal Rural do Semi-Árido; CONTRATADO Renata Jully Nunes Xavier. OBJETO: Professor do Magistério Superior Substituto; FUNDAMENTO LEGAL - Lei nº 8.745/93. Vigência: 11/02/2020.

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

Espécie: Primeiro Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços nº 01/2019-DICONV. Contratante: Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA, CNPJ: 24.259.265/0001-40. Contratada: Fundação Guimarães Duque - FGD, CNPJ: 08.350.241/0001-72. Objeto: "Alteração das Cláusulas Primeira, Segunda e Terceira do Contrato nº 01/2019". Data da assinatura: 28/01/2020. Signatários: Contratante: José de Arimatea de Matos, Reitor da UFERSA; Contratada: David Custódio de Sena, Presidente da FGD.

**CAMPUS CARAÚBAS**

**EXTRATO DE RESCISÃO DO CONTRATO Nº 26/2018**

Subrogada pela UASG: 153033 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO. Nº Processo: 23091007545201884. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO - UFERSA. CNPJ Contratado: 18261811000101. Contratado: SAMIR CAVALCANTE AUR -. Objeto: Rescisão amigável do contrato celebrado em 16 de julho de 2018. Fundamento Legal: art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/1993 Data de Rescisão: 21/12/2019

(SICON - 12/02/2020)

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

**EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS**

Processo: 23080.050922/2019-39. Modalidade: Pregão Eletrônico 23/2020. Vigência: 13/2/2020 a 13/2/2021. Objeto: Registro de preços para a eventual aquisição de máquinas e utensílios de escritório e utensílios diversos para atender a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Fornecedor: 20.604.417/0001-70 - RP COMERCIAL LTDA. Valor total registrado: R\$ 5.090,82. Fornecedor: 07.065.479/0001-93 - DIMORVAN DAVI MENEGUSSO. Valor total registrado: R\$ 2.980,00. Fornecedor: 05.291.541/0001-30 - TY BORTHOLIN COMERCIAL LTDA. Valor total registrado: R\$ 1.539,00. Fornecedor: 24.845.457/0001-65 - ITACA EIRELI. Valor total registrado: R\$ 1.957,06. Fornecedor: 04.821.081/0001-41 - HEIBER COMERCIO ELETRONICO LTDA. Valor total registrado: R\$ 5.616,00.

**EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS**

Processo: 23080.067924/2019-67. Modalidade: Pregão Eletrônico 7/2020. Vigência: 13/2/2020 a 13/2/2021. Objeto: Registro de preços para a eventual aquisição de materiais odontológicos (radiologia e baterias de dente) para atender a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Fornecedor: 30.082.076/0001-74 - ABSOLUTA SAUDE IMP. EXP. E COM. DE PROD. PARA SAUDE EIRELI. Valor total registrado: R\$5.880,00. Fornecedor: 05.412.147/0001-02 - DENTAL OESTE EIRELI. Valor total registrado: R\$28.039,20. Fornecedor: 08.849.206/0001-00 - DENTAL OPEN - COMERCIO DE PRODUTOS ODONTOLOGICOS LTDA. Valor total registrado: R\$3.040,05. Fornecedor: 05.021.932/0001-34 - MF DE ALMEIDA & CIA. LTDA. Valor total registrado: R\$3.750,00. Fornecedor: 07.947.536/0001-68 - ODONTOMED CANAA LTDA. Valor total registrado: R\$156,00. Fornecedor: 19.231.616/0001-00 - R. DE F. TORRES EIRELI. Valor total registrado: R\$3.789,60.

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080088675201943. Objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m² (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 13/02/2020 das 08h00 às 11h59 e das 12h00 às 17h59. Endereço: Av. Desemb. Vitor Lima N. 222, Sala 501, Reitoria 2, Trindade - Florianópolis/SC ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-5-00373-2019](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-5-00373-2019). Entrega das Propostas: a partir de 13/02/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 02/03/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

RICARDO DA SILVEIRA PORTO  
Diretor do Dpl

(SIASGnet - 12/02/2020) 153163-15237-2020NE800343

**RESULTADO DE JULGAMENTO**  
**PREGÃO Nº 30/2020**

Objeto: Registro de Preços p/ a eventual aquisição de máq. e equip. energéticos, industriais e hidráulico-elétricos p/ atender a UFSC.

O pregoeiro informa que o certame resultou fracassado, sem empresas vencedoras.

DIEGO ROSA OSSANES  
Pregoeiro

(SIDECA - 12/02/2020) 153163-15237-2020NE800343

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO**

Terceiro Termo Aditivo ao Contrato 050/2016. Firmado entre a Universidade Federal de Santa Maria e a FUNDAÇÃO DE APOIO À TECNOLOGIA E CIÊNCIA - FATEC, assinado em 05 de fevereiro de 2020. Objeto: Projeto AVALIAÇÃO DE PASTAGENS DE CAPIM ELEFANTE SOB OS SISTEMAS DE PRODUÇÃO CONVENCIONAL E ORGÂNICO. O período de vigência do Contrato 050/2016 fica prorrogado por mais 6 meses a partir de 11 de março de 2020. Fundamento Legal 8666/93.

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020 - UASG 153164**

Nº Processo: 23081000554202010. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ELABORAÇÃO DE PLANOS DE PREVENÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO - PPCI'S EM PRÉDIOS DOS CAMPIS DA UFSM, NAS LOCALIDADES DE SANTA MARIA, CACHOEIRA DO SUL, FREDERICO WESTPHALEN, PALMEIRA DAS MISSÕES E SILVEIRA MARTINS. Total de Itens Licitados: 14. Edital: 13/02/2020 das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Av. Roraima, 1.000 Campus Universitário, Camobi, - Santa Maria/RS ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153164-5-00021-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153164-5-00021-2020). Entrega das Propostas: a partir de 13/02/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 28/02/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: O edital estará disponível em [site.ufsm.br](http://site.ufsm.br) .

JAYME WORST  
Coordenador de Licitações

(SIASGnet - 11/02/2020) 153164-15238-2019NE800349

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO**

**CAMPUS BAIXADA SANTISTA**

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2020**

1º Termo Aditivo ao Contrato 27/2019, com a Empresa FUNDAÇÃO DE APOIO A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - FAPUNIFESP CNPJ: 07.437.996/0001-46, de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE GERENCIAMENTO ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM BIOTECNOLOGIA do Campus Baixada Santista. Objeto: Supressão do valor contratual decorrentes de alterações qualitativas do projeto. O valor global do contrato passará de R\$ 242.240,00 para R\$ 92.170,00. Processo n.º 23089. 000122/2019-97. Data da assinatura: 12/02/2020.

**CAMPUS GUARULHOS**

**RESULTADO DE JULGAMENTO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 222/2019**

A Universidade Federal de São Paulo torna público o registro de preços nº 222/2019. PREGÃO ELETRÔNICO nº 222/2019. OBJETO: Registro de preços para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de pintura predial nas edificações, incluindo as áreas internas, externas e fachadas com fornecimento de mão-de-obra, equipamento e materiais, a ser realizado no campus Guarulhos da Universidade Federal de São Paulo. EMPRESA: ENGEPOWER CONSTRUÇÕES EIRELI - CNPJ nº: 34.191.568/0001-59 - VALOR TOTAL: R\$ 400.990,00. A ata do Pregão pode ser consultada no site [www.comprasgovernamentais.gov.br/Acesso\\_Gestor\\_Público/Consultas/Atas de Pregões/Anexos](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/Acesso_Gestor_Público/Consultas/Atas_de_Pregões/Anexos).

ROGÉRIO YOSHIDA  
Pregoeiro

**CAMPUS OSASCO**

**EXTRATO DE CONVÊNIO Nº 32/2020**

Nº Processo: 23089.101830/2020-88 Conveniada: CNPJ: 23.637.697/0135-13 - Alcoa Alumínio S/A. Objeto: A conveniada poderá oferecer oportunidades de estágio obrigatório e não obrigatório aos estudantes da UNIFESP - Campus Osasco, que desenvolverão, obrigatoriamente, atividades relacionadas aos seus respectivos cursos. Fundamento Legal: Artigo 116 da Lei 8.666/93. Vigência: 12/02/2020 a 11/02/2025. Data de Assinatura: 12/02/2020.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO**

**AVISO DE ALTERAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2019**

Comunicamos que o edital da licitação supracitada, publicada no D.O.U de 04/02/2020 foi alterado. Objeto: Aquisição de material químico para atender diversas áreas da UFTM. Total de Itens Licitados: 00088 Novo Edital: 13/02/2020 das 08h00 às 17h00. Endereço: Av Frei Paulino, 30 - Bairro Abadia UBERABA - MG. Entrega das Propostas: a partir de 13/02/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 03/03/2020, às 08h30 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

SAMIA SOUZA CARVALHO  
Pregoeira

(SIDECA - 12/02/2020) 153035-15242-2020NE800006

**UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ**

**EDITAL DE NOTIFICAÇÃO**

Processo nº 23064.05263-2019-52, Pregão Eletrônico nº 01-2019.

A UTFPR - Câmpus Londrina vem notificar a empresa LADO C COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO HOME OFFICE EIRELI, CNPJ nº 30.432.225/0001-31, da aplicação de sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo período de um ano e multa no valor de R\$ 41,20, devido à entrega parcial dos produtos do empenho nº 2019NE800135, ferindo o Art. 87 da Lei 8666/93. A tentativa de notificação via postal resultou em mudança de endereço e não há complementação nos sistemas de cadastro e os telefones cadastrados estão desligados. A empresa fica notificada para, querendo apresentar defesa prévia, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação desta, dirija-se à Diretora de Planejamento e Administração do Câmpus Londrina, Rua João Miguel Caram, 3131 - Jardim Morumbi. O processo encontra-se à disposição do interessado para vista no horário das 9h às 17h.

ELISSANDRA LUIZ DOS SANTOS MARONATO  
**388** Diretora de Planejamento e Administração





**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo  
**Responsável:** Djennifer Maria Melo  
**Data encam.:** 13/02/2020 às 07:58

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PGR/DPL/PROAD - Pregoeiros  
**Responsável:** Gerson Jardel Kazmirczak

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Edital publicado, segue para aguardar a abertura do certame.

Assunto **Pregão 373/2019 - ABERTURA**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Rosemar da Silva <rosemar.silva@ufsc.br>, Thayse Fernandes  
Cherem <thayse.cherem@ufsc.br>, Marco Aurélio Ribeiro da  
Silva <marco.ribeiro@ufsc.br>  
Data 13.02.2020 09:24



- EDITAL\_PUBLICADO\_-\_Concessão\_Pregão\_3732019\_.pdf (~1.6 MB)

Prezados membros da Equipe de Apoio,

Bom dia,

Comunicamos que o **Pregão Eletrônico 373/2019 – Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante** – referente ao **Processo 23080.088675/2019-43** está publicado e com **abertura** agendada para o seguinte dia e horário:

**Dia: 2 de Março de 2020, (segunda-feira)**

**Horário: 09h00min**

Para procedermos à fase de **Habilitação**, a partir das  $\cong$  **10h** desse dia, os membros da Equipe de Apoio deverão acessar o sistema Comprasnet (Portal Compras Governamentais <<https://www.comprasgovernamentais.gov.br>>), e realizar a análise das propostas indicando se a proposta que deu o **Maior Lance**, está de acordo com o Edital (**anexo**), quanto aos requisitos de Habilitação (**Qualificação Técnica**), se devem ser recusadas ou se será necessário realizar questionamentos/diligências.

É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos. Este Edital contempla as inovações trazidas pelo Decreto 10.024/2019, portanto é indispensável que a Equipe de Apoio conheça as novas orientações, tendo como uma das principais inovações a apresentação concomitante da **PROPOSTA COMERCIAL**, dos documentos de **HABILITAÇÃO** e dos **REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, previamente à abertura do certame, via sistema COMPRASNET.

Equipe de Apoio, conforme TR:

**Rosemar da Silva,**

**Thayse Fernandes Cherem, e**

**Marco Aurélio Ribeiro da Silva**

Solicito, por gentileza, que no decorrer dos próximos dias estejam atentos ao *e-mail* e/ou telefone/ramal, para que possamos realizar a análise de eventuais **Pedidos de Esclarecimentos/dúvidas** dos itens do Edital e/ou **Impugnações** por parte dos interessados (Itens 5.2 e 5.5 do Edital).

Quaisquer dúvidas não hesitem em entrar em contato por meio deste *e-mail* ou através do ramal **6475**.

At.te,

Gerson Jardel Kazmirczak – Pregoeiro

Ramal: 6475

Departamento de Licitações – DPL/UFSC – <http://licitacoes.ufsc.br/>

ComprasNet – <https://www.comprasgovernamentais.gov.br>

--

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.



**PROPOSTA COMERCIAL**

MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, com sede em Florianópolis-SC, na Av. Madre Benvenuta, 1907, CEP 88035-901, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, esta apresentando sua proposta comercial, conforme os dados abaixo:

**RAZÃO SOCIAL:** MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

CNPJ 23.278.265/0001-51

TELEFONES: (48) 98496-5002 / (48) 99177-5001

**DADOS BANCÁRIOS:**

Banco do Brasil – Agência 1386-2 – Conta Corrente 47.978-0

e-mail: [repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)

Nome Representante Legal: Cristiane de Souza Schroeder

RG. 2.784.644-0 / CPF 820.538.129-15

Telefone (48) 98496-5002

e-mail: [cristianeschroeder@hotmail.com](mailto:cristianeschroeder@hotmail.com)

Esta proposta se refere à "Licitação que tem como objeto a concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m2 (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante, de acordo com as condições e especificações indicadas no referido Edital e seus Anexos."

- PROPOSTA AO ITEM: Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m2, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante:

Valor Mensal: R\$ 8.528,75 (Oito mil, quinhentos e vinte e oito reais e setenta e cinco centavos)

Valor Total Anual: R\$ 102.345,00 (Cento e dois mil, trezentos e quarenta e cinco reais)

# Validade da proposta: 100 (cem) dias

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019**

**Locais onde a empresa presta serviço:**

- SERVIÇOS DE RESTAURANTE no Hotel Torres da Cachoeira

- SERVIÇOS DE RESTAURANTE (BUFFET A KILO): CIASC – Centro de Informática e automação de Santa Catarina – Contrato 837/2018

- SERVIÇOS DE LANCHONETE: UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina – Contrato 0022/2018

Atenciosamente



**Cristiane de Souza Schroeder**

RG. 2.784.644-0

CPF 820.538.129-15

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA**

Eu, CRISTIANE DE SOUZA SCHROEDER, da empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei as dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (CCEven), o local onde **por meio de concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina será executada a exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame. Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º 373/2019, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Florianópolis, 29 de fevereiro de 2020.

  
\_\_\_\_\_  
Cristiane de Souza Schroeder  
CPF nº: 816.859.049-04  
RG nº: 2784644

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da parte interessada e para fins de prova junto à órgãos públicos Federais, Estaduais, Municipais, Autarquias, Fundações, Empresas de economia mista, Empresas públicas e Privadas que a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, com sede em Florianópolis-SC, na Av. Madre Benvenuta, 1907, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, prestou serviços de EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE.

Tendo demonstrado total capacidade técnica na execução dos serviços contratados pela UDESC, tendo cumprido fielmente as cláusulas contratuais, não havendo nenhum fato que desabone a sua capacidade e conduta comercial, de acordo com as condições acordadas no Pregão Presencial 1355/2017.

Florianópolis, 18 de setembro de 2019.

**Rodrigo Nunes Vitória**  
Coordenador de Serviços Gerais  
Matrícula: 3074595-03  
CEART / UDESC

**Rodrigo Nunes Vitória**  
Coordenador de Serviços Gerais  
Centro de Artes / UDESC



## **ATESTADO**

**ATESTAMOS** que a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI- EPP**, inscrita no CNPJ (MF) número **23.278.265/0001-51**, estabelecida a AV. Madre Benvenuta, 1907, CEP 88.035-91, bairro Itacorubí, Florianópolis, SC, prestou serviços de alimentação (almoços e lanches) no restaurante e bar de nossa empresa, durante 3 anos, atendendo uma média de 300 pessoas diariamente.

**ATESTAMOS** ainda que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Florianópolis, 28 de fevereiro de 2020

  
**CESAR ADRIAN FERNANDEZ**

**SOCIO GERENTE**

**MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA**

**CNPJ 03.385.005/0001-78**

**03 385 005/0001 - 78**

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

FLORIANÓPOLIS - SC



Ministério da Economia  
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital  
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

**Declaração**

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

**Dados do Fornecedor**

CNPJ: 23.278.265/0001-51  
Razão Social: MALIA RESTAURANTE EIRELI  
Nome Fantasia: SOL DA TERRA  
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 17/05/2020

**Ocorrências e Impedimentos**

Ocorrência: Nada Consta  
Impedimento de Licitar: Nada Consta  
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta  
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

**Níveis cadastrados:**

**I - Credenciamento**

**II - Habilitação Jurídica**

**III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal**

Receita Federal e PGFN Validade: 27/08/2020  
FGTS Validade: 12/03/2020  
Trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>) Validade: 26/08/2020

**IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal**

Receita Estadual/Distrital Validade: 05/04/2020  
Receita Municipal Validade: 05/05/2020

**V - Qualificação Técnica**

**VI - Qualificação Econômico-Financeira**

Validade: 30/04/2020



# PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS

Secretaria Municipal da Fazenda

## Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais e Dívida Ativa do Município

CMC	CNPJ	Nome
5331110	23.278.265/0001-51	MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP
4945662	23.278.265/0002-32	MALIA RESTAURANTE EIRELI ME

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da(s) pessoa(s) acima identificada(s) que vieram a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a tributos administrados pela Secretaria Municipal da Fazenda (SMF) e a inscrições em Dívida Ativa do Município. Esta certidão refere-se exclusivamente à situação da pessoa jurídica no âmbito da Secretaria Municipal da Fazenda de Florianópolis.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço <<http://portal.pmf.sc.gov.br/entidades/receita>>, Serviços - Serviços on-line - link Verificação de Documentos Eletrônicos, passando o número do documento 2441224 e o código FC7E27D5

Certidão Número 1014420

Emitida 05/02/2020 16:30:58

Válida até 05/05/2020 conforme o Art. 194 Lei Complementar 4823 de 02 de janeiro de 1996.

Florianópolis (SC) 05 de fevereiro de 2020  
Secretaria Municipal da Fazenda

Assinatura Digital: FC7E27D5F7AD69B02096ADD0F18B1708E320F58C  
Data: 05/02/2020 16:30:58 - Protocolo: 17324262 - Documento: 2441224  
Documento autenticado digitalmente



**ATENÇÃO:** Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento

Rua Tenente Silveira 60, Centro - Florianópolis - SC 0\*\*48 3251 6400 - CEP 88010-300.  
<http://portal.pmf.sc.gov.br/entidades/receita>, link Serviços - Serviços on-line -Verificação de Documentos Eletrônicos.



## CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS

Nome (razão social): MALIA RESTAURANTE EIRELI  
CNPJ/CPF: 23.278.265/0001-51

Ressalvando o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar as dívidas que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam, na presente data, pendências em nome do contribuinte acima identificado, relativas aos tributos, dívida ativa e demais débitos administrados pela Secretaria de Estado da Fazenda.

Dispositivo Legal: Lei nº 3938/66, Art. 154  
Número da certidão: 200140014729833  
Data de emissão: 05/02/2020 16:27:56  
Validade (Lei nº 3938/66, Art. 158, modificado pelo artigo 18 da Lei nº 15.510/11.): 05/04/2020

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria de Estado da Fazenda na Internet, no endereço: <http://www.sef.sc.gov.br>



## TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

### Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

**Consulta realizada em:** 02/03/2020 09:49:55

#### Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **MALIA RESTAURANTE EIRELI**  
CNPJ: **23.278.265/0001-51**

#### Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**  
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**  
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**  
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**  
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**  
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**  
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**  
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**  
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e



racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

Assunto **Re: Pregão 373/2019 - HABILITAÇÃO**  
De Rosemar da Silva <rosemar.silva@ufsc.br>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Cópia Thayse Fernandes Cherem <thayse.cherem@ufsc.br>, Marco  
Aurélio Ribeiro da Silva <marco.ribeiro@ufsc.br>  
Data 02.03.2020 13:04



Conforme documentos em anexo, parece cumprir com os requisitos exigidos pelo Edital e TR, desta forma solicito dar sequência ao processo de habilitação da empresa.

Obrigada,

---  
Rosemar da Silva  
Diretora do Departamento de Cultura e Eventos  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Secretaria de Cultura e Arte  
UFSC-SECARTE  
(48)37216318

Em 02.03.2020 10:14, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

Prezados membros da equipe de Apoio,

Bom dia!

Segue anexo a documentação enviado pelo Licitante com melhor lance na Concessão 373/2019, referente ao **Item 11.8 b1 e b2** do Edital e/ou **Item 13 do TR** (b1 - Prova de capacidade técnica da empresa e b.2 - Declaração de vistoria ao local)

Os demais documentos de Aceitação e Habilitação eu já verifiquei e a empresa está com tudo ok,

Agendei a reabertura do Pregão para hoje a tarde, **02/03/2020, às 15h**. Peço que até este horário me retornem este e-mail indicando se a empresa cumpre os requisitos Item 11.8 b1 e b2 do edital e/ou 13 do TR e pode ser Habilitada ou se será necessário realizar diligências.

Caso não seja possível fazer a análise e me retornar até este horário, peço que me liguem (6475) ou mandem e-mail para que eu possa reagendar a reabertura.

Atenciosamente,

Gerson

--

**Leitura fundamental:**



[>> Clique aqui para obter informações](#)



## HORÁRIO DE ATENDIMENTO

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos



## CONTATO



Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.



## INFORMAÇÕES

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - DEPARTAMENTO  
DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019  
PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43**

**MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA**, já devidamente qualificada no processo em epígrafe, vem, respeitosamente, perante Vossa Senhoria, com fulcro no item 12 e seguintes do edital nº 372/2019, interpor Recurso em face da decisão que habilitou a empresa **MALIA RESTAURANTE LTDA**, o que faz, nos termos das razões que seguem:

**AUUSÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DA CAPACIDADE TÉCNICA –  
IMPOSSIBILIDADE DE HABILITAÇÃO DA EMPRESA MALIA  
RESTAURANTE**

A UFSC, através deste departamento, está promovendo processo licitatório, na modalidade pregão, na forma eletrônica, critério de julgamento maior oferta, visando a concessão de uso de área física em suas dependências, conforme o previsto no item 1 do edital, *in verbis*:

*1.1. A licitação tem como objeto a concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Edital e seus Anexos.*

Ultrapassadas as etapas necessárias e previstas no edital, a empresa Malia Restaurante Eireli, mesmo não preenchendo os requisitos exigidos pelo edital, com relação ao atestado de aptidão técnica, foi habilitada e em vias de se sagrar vencedora do certame, com o que, não se pode concordar.

O Objeto desta licitação é exploração e operação comercial de serviços de restaurante, sendo, portanto, exigido o atestado de capacidade técnica a fim de demonstrar a condição da licitante em executar o objeto do edital.

Extrai-se do item 11.8, 'b' do edital o quanto segue:

**b.1) Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.

Pois bem, este justamente é o cerne de recurso, pois se verifica, facilmente da documentação apresentada pela licitante Malia Restaurante Eireli a fragilidade dos atestados de aptidão técnica carreados aos autos, demonstrando que a mesma, não cumpriu a exigência, sendo por via de consequência, **HABILITADA DE FORMA INDEVIDA.**

Salienta-se, que a licitante, Malia Restaurante, anexou ao processo licitatório dois atestados de aptidão técnica, sendo que ainda assim, resta evidenciado o descumprimento das exigências do edital, conforme adiante restará demonstrado.

Basicamente, dois são os requisitos a serem preenchidos pelos atestados de capacidade técnica, o primeiro, diz respeito a comprovação da **aptidão do licitante para o desempenho da atividade**, o segundo, está relacionado ao requisito temporal, uma vez que é exigida a **comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante.**

Analisando o atestado de capacidade técnica fornecido pela UDESC e anexado a este processo licitatório pela licitante Malia Restaurante, verifica-se que o mesmo não cumpre o requisito temporal, pois emitido em setembro de 2019, referente a um contrato iniciado em meados de 2017, ou seja, menos de três anos. Veja-se:



#### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da parte interessada e para fins de prova junto à órgãos públicos Federais, Estaduais, Municipais, Autarquias, Fundações, Empresas de economia mista, Empresas públicas e Privadas que a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, com sede em Florianópolis-SC, na Av. Madre Benvenuta, 1907, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, prestou serviços de EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LANCHONETE.

Tendo demonstrado total capacidade técnica na execução dos serviços contratados pela UDESC, tendo cumprido fielmente as cláusulas contratuais, não havendo nenhum fato que desabone a sua capacidade e conduta comercial, de acordo com as condições acordadas no Pregão Presencial 1355/2017.

Florianópolis, 18 de setembro de 2019.

No que tange ao atestado de capacidade técnica emitido pela empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda – Hotel Torres da Cachoeira, o mesmo se mostra no mínimo “duvidoso”, a uma por não estar acompanhado de qualquer contrato que comprove a sua veracidade e a duas, por ser praticamente impossível, em decorrência da sazonalidade afeta ao setor hoteleiro em Florianópolis, que o referido estabelecimento, localizado na Cachoeira do Bom Jesus, **efetivamente comercialize 300 refeições diárias durante todo o ano**, lembrando que o mesmo dispõe de apenas 54 quartos.



#### **ATESTADO**

**ATESTAMOS** que a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI- EPP**, inscrita no CNPJ (MF) número **23.278.265/0001-51**, estabelecida a AV. Madre Benvenuta, 1907, CEP 88.035-91, bairro Itacorubí, Florianópolis, SC, prestou serviços de alimentação (almoços e lanches) no restaurante e bar de nossa empresa, durante 3 anos, atendendo uma média de 300 pessoas diariamente.

**ATESTAMOS** ainda que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Florianópolis, 28 de fevereiro de 2020

  
**CESAR ADRIAN FERNANDEZ**  
SOCIO GERENTE

**03 385 005/0001 - 78**  
Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.  
Av. Luiz Boettex Piazza, 3991  
CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000  
FLORIANÓPOLIS - SC

Por óbvio, o atestado de capacidade técnica fornecido pelo Hotel Torres da Cachoeira, deverá passar pelo crivo de veracidade dos termos relatados, requerendo no mínimo, a juntada do contrato e as notas fiscais que comprovem o fornecimento das refeições relatadas.

E mais, ainda que se argumente que o edital não exige número mínimo de refeições diárias, para validade do requisito aptidão, a simples menção no atestado acostado pela empresa Malia Restaurante, torna necessária à sua comprovação, sob pena de se estar admitindo informação falsa no documento.

Ademais, consta no site do próprio hotel Torres da Cachoeira (<https://www.hoteltoresdacachoeira.com/restaurante>), a menção a restaurante diverso do licitante. Veja-se:



*O Hotel Torres da Cachoeira apresenta nas suas dependências o Restaurante "El Faro", que conta com Chefs que representam com muito talento a gastronomia regional e brasileira*

Havendo a prestação de serviços pretérita, cumpria ao atestado acostado ao processo licitatório trazer tal informação, uma vez que a exigência temporal prevê a “comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.”

Ou seja, o atestado de aptidão técnica fornecido pelo Hotel Torres da Cachoeira é totalmente vago na questão temporal, pois simplesmente não indica quando foram supostamente prestados os serviços pela licitante Malia Restaurante.



O que se tem, é que pelo site há vários anos o restaurante El Faro explora o restaurante do hotel.

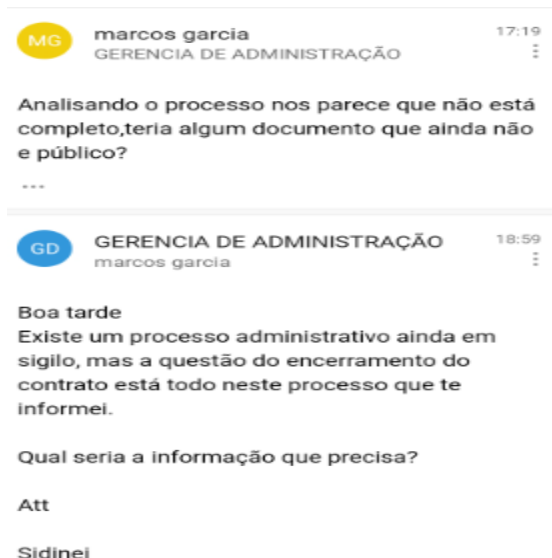
Diante das razões acima, a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI, deve ser desabilitada, pois não cumpriu o edital, especificamente COM RELAÇÃO A CAPACIDADE TÉCNICA.

### **EXISTÊNCIA DE PROCESSO DE SANÇÃO ADMINISTRATIVA A LICITANTE MALIA RESTAURANTE**

Surpreendentemente, a licitante Malia Restaurante, mesmo tendo explorado o restaurante localizado na CIASC até o ano passado, através de concessão, não carrou a este processo licitatório o atestado de aptidão técnica emitido pelo referido órgão.

Qual a razão??

A resposta é uma só, encontra-se em trâmite processo sanção administrativa em face da referida licitante, em decorrência da INAPTIDÃO PARA A EXECUÇÃO DO CONTRATO, conforme resposta via e-mail abaixo colacionada:



Ou seja, a licitante Malia Restaurante, no período de execução do contrato para exploração do Restaurante da CIASC, cometeu uma série de irregularidades ligadas a higiene e manipulação de alimentos, que culminaram com a não renovação do contrato pelo referido órgão, como também em sua responsabilização através do processo de sanção administrativa.

Dito isto, fica mais fácil entender as razões que levaram a licitante Malia Restaurante, a não obter da CIASC o atestado de aptidão técnica.

Por certo, deverá também a comissão julgadora requerer junto a CIASC maiores informações acerca do Processo de Sanção Administrativa, para que restem evidenciadas as assertivas acima, demonstrando que a licitante Malia Restaurante, **NÃO POSSUI CAPACIDADE TÉCNICA PARA O EXERCÍCIO DA ATIVIDADE OBJETO DA PRESENTE PROCESSO LICITATÓRIO.**

Em decorrência dos fatos acima narrados é temerária a habilitação da empresa Malia Restaurante, uma vez que não existe a comprovação do requisito aptidão técnica neste processo licitatório, sendo que a manutenção de sua habilitação, certamente é ato contrário ao edital e a própria legislação pátria afeta a matéria.

Outrossim, os fatos culminam na existência de regularidade formal no procedimento, exigindo assim, a desclassificação da licitante Malia Restaurante e por via de consequência, a sua inabilitação, uma vez que não comprovada a sua capacidade técnica.

### **REQUERIMENTOS E PEDIDO**

Diante do exposto, requer o recebimento do presente recurso, pois cabível e tempestivo.

Requer ainda, sejam tomadas as diligências necessárias para comprovar os fatos acima narrados, principalmente com relação as informações inverídicas constates do atestado de aptidão confeccionado pelo Hotel Torres da Cachoeira, bem como com relação ao Processo sancionatório em trâmite perante a CIASC, em decorrência da má prestação dos serviços prestados pela Licitante, Malia Restaurante, quando da sua exploração do restaurante do referido órgão.

Por fim, requer seja deferido o presente recurso, para reconhecer a ausência de comprovação de aptidão técnica por parte da licitante Malia Restaurante, desclassificando-a do presente processo licitatório.


Nestes termos;  
Pede deferimento.

Florianópolis, 05 de março de 2020.


**MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA**

Outlook interface showing an email titled "Licitação restaurante" from GERENCIA DE ADMINISTRAÇÃO <gerad@ciasc.sc.gov.br> dated Qua, 04/03/2020 20:08. The email content includes a link to the Portal de Processos Digitais - SGP-e (portal.sgpe.sea.sc.gov.br) and mentions the process number CIASC 3484/2017. The interface also displays a sidebar with folders like Caixa de Entrada, Itens Enviados, and Pastas, and a taskbar at the bottom with system icons and the time 20:26.

PagSeguro, Máquina Sem Aluguel



Receba Suas Vendas na Hora, Aceita as Principais Bandeiras.



em retornar com a classificação de hotéis por estrelas, coisa já em desuso no mundo todo. Para Estanislau Bresolin, presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis (SHRBS), trata-se de um retrocesso. "Enquanto a tendência mundial são

**INFORMATIVO ESTABELECIMENTO**

Sem nome

Endereço de e-mail (obrigatório)

Enviar

**TAXA OCUPACIONAL 2019**

<b>Médias Praias</b>	
<b>Médias Centro</b>	Janeiro 79,58%
<b>Média Continente</b>	Fevereiro 69,22%
<b>Média Termiais</b>	Março 67,58%
<b>Média Geral Ponderada</b>	Abril 49,85%
<b>Média Ponderada da Temporada</b>	Maió 36,81%
<b>Média Anual 2019</b>	Junho 25,35%
<b>Taxa Ocupacional por</b>	Julho 33,26%
	Agosto 30,06%
	Setembro 41,19%
	Outubro 51,17%

Diário Catarinense – 22/06/2019

Clipping Notícias

**PARCEIROS**



Outlook interface showing an email conversation about a restaurant tender. The browser address bar shows <https://outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkAD>. The email subject is "Licitação restaurante".

**Outlook** | Pesquisar

**Outlook** | Nova mensagem | Excluir | Arquivar | Lixo Eletrônico | Limpar | Mover para | Categorizar | Adiar

**Favoritos**

- Caixa de Entrada 2
- Itens Enviados
- Rascunhos 3

**Pastas**

- Caixa de Entrada 2
- Lixo Eletrônico
- Rascunhos 3
- Itens Enviados
- Itens Excluídos

**Destaques**

- Departamento de Licitações - DPL/PROAD... > Recurso 19:06  
Prezado Licitante, É obrigatório o envio pe...
- [Rascunho] Departamento de Licitações < > 373/2019 17:57  
Prezado Licitante, Boa tarde, Caso o licitan...
- GERENCIA DE ADMINISTRAÇÃO; Micro: < > Licitação restaurante 17:35  
Boa tarde As notificações, problemas, etc...

**Este mês**

- [Rascunho] Microsoft Outlook @E < > Edital 373/2019 Seg, 20:07  
BN3NAM04FT006.mail.protection.outlook...
- Equipe do Outlook Bem-vindo à sua nova co... Seg, 19:55  
Olá, marcos. Bem-vindo à sua nova conta...

**Introdução** 1 de 6 concluído

**Licitação restaurante**

GERENCIA DE ADMINISTRAÇÃO <gerad@ciasc.sc.gov.br> Qua, 04/03/2020 21:59  
Você

Boa tarde  
Existe um processo administrativo ainda em sigilo, mas a questão do encerramento do contrato está todo neste processo que te informei.

Qual seria a informação que precisa?

Att  
Sidinei

marcos garcia Qui, 05/03/2020 16:21  
Gostaríamos de saber todos os problemas ocorridos com a...

GERENCIA DE ADMINISTRAÇÃO <gerad@ciasc.sc.gov.br> Qui, 05/03/2020 17:35  
Você

Licitação restaurante | (Sem assunto) | (Sem assunto)

**PagSeguro, Máquina Sem Aluguel**

Receba Suas Vendas na Hora, Aceita as Principais Bandeiras.

Florianópolis, 06 de março de 2020.

Ao DPL Departamento de Licitações da UFSC  
Sr. Pregoeiro Gerson Jardel Kazmirczak

Nesta

REF.: Edital 373/2019

Mediante a impossibilidade de enviar a documentação de contrarrazões no sistema ComprasNet, estamos enviando por este meio.

Segue abaixo as contrarrazões ao recurso impetrado por outra empresa:

#### CONTRARRAZÕES RECURSAIS:

Em resposta ao Recurso impetrado no Edital n. 373/2019 contra a proposta de nossa empresa, temos a considerar que é sem fundamento, sem conhecimento da história de nossa empresa, inclusive mencionando fatos inverídicos.

Com relação ao atestado, e não “aos atestados” de aptidão técnica, o mesmo pode ser comprovado a qualquer momento pela comissão de licitação, pois, além de estarmos anexando um documento comprobatório das atividades correntes da empresa que emitiu o atestado, conseguimos atestar outras atividades, registradas na proposta comercial, ou seja, citamos os números dos contratos nos quais prestamos serviços, tanto no passado quanto no presente.

No próprio edital, solicita-se, mediante liberalidade do proponente, que mencione outros contratos que a empresa possua. Pois bem, na Proposta comercial citamos apenas 3 contratos. Desta forma, gostaríamos de demonstrar, através de um breve relato, nossa expertise e experiência no ramo de alimentação, nos últimos 05 anos:

- Já atendemos no Restaurante Sol da Terra, no Bairro Floresta, com média de 280 refeições, em sistema de Buffet à Kilo;
- Já atendemos no Restaurante Grão Duque, desde março de 2018 à março de 2020, através do Contrato 837/2018, no Bairro Itacorubi, anexo à CIASC (Centro de Informática e Automação de SC), serviços de Buffet a Kilo, tendo média diária de 320 refeições;
- Atendemos o Hotel Torres da Cachoeira, com Sistema a La Carte, Coquetéis, tanto hóspedes quantos os clientes de eventos, funcionando durante todo o ano e não somente em temporada de verão (documentação em anexo, inclusive relatório de ocupação anual do hotel, uma das maiores taxas da cidade, segundo órgãos de controle);

- Atualmente atendemos no CEART/UEDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina, através do Contrato 022/2018, serviços de Lanchonete, válido por 60 (sessenta) meses.

- Também atualmente, atendemos com uma Lanchonete na UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina, através do Termo de concessão de uso n. 306/2019, serviços de Lanchonete.

Em relação a colocação da empresa impetrante do recurso, citando o processo administrativo No 3484/2017, afirmando que tivemos problemas no contrato com o CIASC (Restaurante Grão Duque Buffet), esclarecemos que o processo administrativo citado foi um recurso durante o certame licitatório onde a empresa Murilo de Souza Lanchonete Ltda ME contestou nossa homologação no processo licitatório n. 3484/2017. Contudo, nossa empresa foi devidamente homologada no certame. Ou seja, não há e não houve processo administrativo contra nossa empresa, muito menos que gerasse sanção (documentação em anexo).

Cumpramos mencionar que o encerramento do contrato junto ao CIASC se deu por discordância em renovar por somente 90 dias, contrato este executado por 2 anos sem a ocorrência de notificação ou processo administrativo (documentação em anexo).

Creemos que a breve demonstração acima consegue expor e comprovar nosso Know How, nosso conhecimento no ramo de alimentação, no qual nunca tivemos problemas de cunho administrativo e tampouco em todos os itens dos contratos, nos referendando desta forma, a nos capacitar para administrar Serviços de Restaurante na Concessão de Uso 373/2019.

Atenciosamente

Cristiane de Souza Schroeder

CPF 820.538.129-15





## **ATESTADO**

**ATESTAMOS** que a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI- EPP**, inscrita no CNPJ (MF) número **23.278.265/0001-51**, estabelecida a AV. Madre Benvenuta, 1907, CEP 88.035-91, bairro Itacorubí, Florianópolis, SC, prestou serviços de alimentação (almoços e lanches) no restaurante e bar de nossa empresa, durante 3 anos, atendendo uma média de 300 pessoas diariamente.

**ATESTAMOS** ainda que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que a desabone comercial ou tecnicamente.

Florianópolis, 28 de fevereiro de 2020

**CESAR ADRIAN FERNANDEZ**

**SOCIO GERENTE**

**MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA**

**CNPJ 03.385.005/0001-78**

**03 385 005/0001 - 78**

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

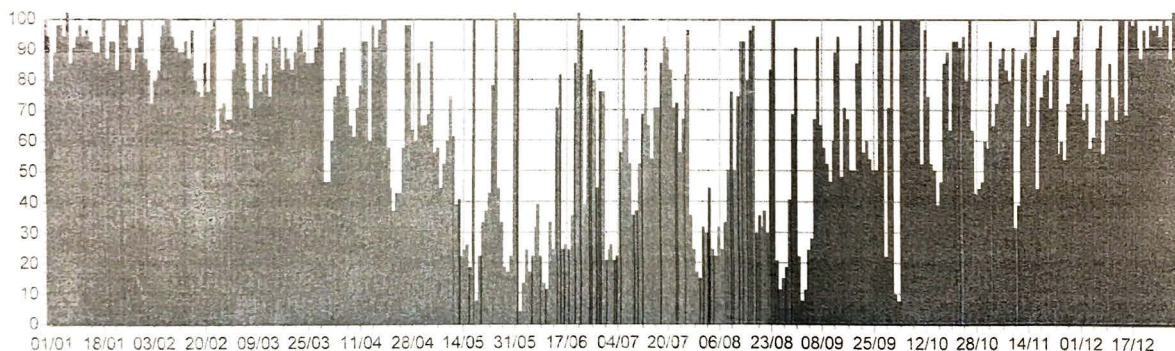
FLORIANÓPOLIS - SC

Data	Tot	LXL 30	LXM 8	LXE 4	MST 4	LXC 8												Total	%
19/12 qui	54	29	7	4	2	7												49	90,74
20/12 sex	54	28	7	4	1	7												47	87,04
21/12 sáb	54	28	8	4	4	8												52	96,30
22/12 dom	54	27	8	4	4	6												49	90,74
23/12 seg	54	29	8	4	4	8												53	98,15
24/12 ter	54	28	8	4	4	8												52	96,30
25/12 qua	54	29	8	4	4	8												53	98,15
26/12 qui	54	28	8	4	4	7												51	94,44
27/12 sex	54	30	8	4	4	8												54	100,00
28/12 sáb	54	30	7	4	4	8												53	98,15
29/12 dom	54	27	7	4	2	7												47	87,04
30/12 seg	54	30	9	4	4	8												55	101,85
31/12 ter	54	30	8	4	4	8												54	100,00

19710

Total 13725 69,63 %

Locação	19710	Pagantes	13708	69,55 %
Fora Locação	0	Cortesias	17	0,09 %
Uso da Casa	0	Permutas	0	0,00 %
		Reservas Bloqueio	0	0,00 %
		Proprietários	0	0,00 %



03 385 005/0001 - 78

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

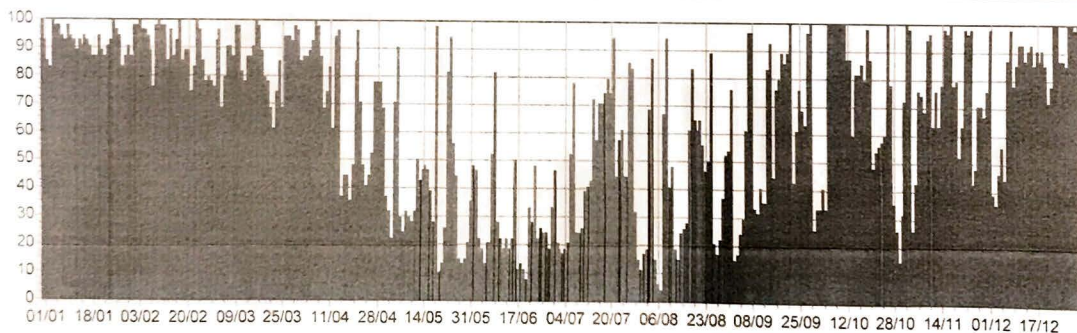
FLORIANÓPOLIS - SC

Data	Tot	LXL 30	LXM 8	LXE 4	MST 4	LXC 8												Total	%
19/12 qua	54	28	7	4	3	7												54	100,00
20/12 qui	54	26	7	3	3	7												49	90,74
21/12 sex	54	23	6	2	3	5												46	85,19
22/12 sáb	54	26	6	1	1	8												39	72,22
23/12 dom	54	30	8	4	4	8												42	77,78
24/12 seg	54	30	8	4	4	8												54	100,00
25/12 ter	54	29	5	4	3	6												54	100,00
26/12 qua	54	23	8	4	4	8												47	87,04
27/12 qui	54	27	6	4	3	6												47	87,04
28/12 sex	54	30	8	4	4	8												46	85,19
29/12 sáb	54	30	8	4	4	8												54	100,00
30/12 dom	54	29	8	4	4	8												53	98,15
31/12 seg	54	30	8	4	4	8												54	100,00

19710

**Total 12956 65,73 %**

Locação	19710	Pagantes	12939	65,65 %
ForaLocação	0	Cortésias	13	0,07 %
Uso da Casa	0	Permutas	4	0,02 %
		Reservas Bloqueio	0	0,00 %
		Proprietários	0	0,00 %



**03 385 005/0001 - 78**

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

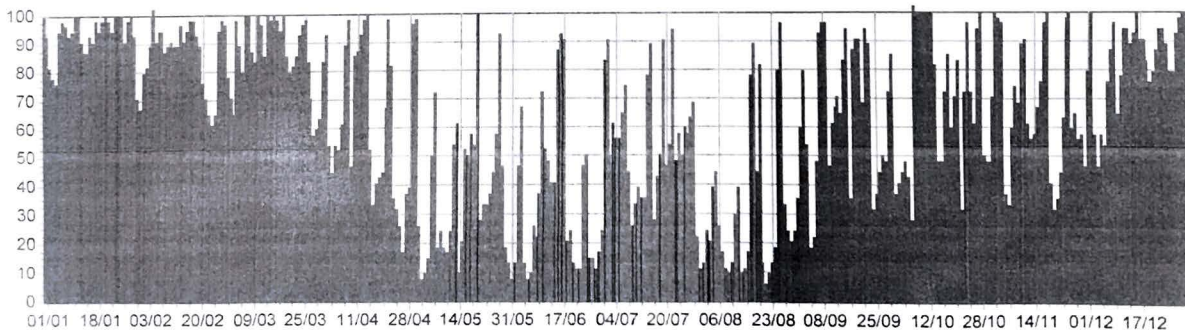
FLORIANÓPOLIS - SC

Data	Tot	LXL 30	LXM 8	LXE 4	MST 4	LXC 8												Total 54	% 100,00
19/12 ter	54	25	8	2	3	7												45	83,33
20/12 qua	54	25	4	2	3	7												41	75,93
21/12 qui	54	27	4	3	2	7												43	79,63
22/12 sex	54	29	7	2	2	7												47	87,04
23/12 sáb	54	30	8	3	2	8												51	94,44
24/12 dom	54	30	8	3	2	8												51	94,44
25/12 seg	54	26	8	4	2	8												48	88,89
26/12 ter	54	26	7	3	2	5												43	79,63
27/12 qua	54	25	6	2	2	8												43	79,63
28/12 qui	54	30	6	3	3	8												50	92,59
29/12 sex	54	30	7	4	4	8												53	98,15
30/12 sáb	54	30	8	4	4	8												54	100,00
31/12 dom	54	30	8	4	4	8												54	100,00

19710

**Total 12718 64,53 %**

Locação	19710	Pagantes	12718	64,53 %
ForaLocação	0	Cortésias	0	0,00 %
Uso da Casa	0	Permutas	0	0,00 %
		Reservas Bloqueio	0	0,00 %
		Proprietários	0	0,00 %



**03 385 005/0001 - 78**

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

FLORIANÓPOLIS - SC

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O CENTRO DE INFORMÁTICA E AUTOMAÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA S/A - CIASC, com sede em Florianópolis na Rua Murilo Andriani, nº 327, Itacorubi, CEP 88.034-902, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.043.745/0001-65, a pedido da interessada e para os devidos fins, atesta que a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ (MF) nº 23.278.265/0002-32, inscrição estadual nº 257.863.508, estabelecida na Rua Murilo Andriani, 327 - Itacorubi - Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88.034-902, executa os serviços como prestador de serviços de alimentação (Almoço e Lanchonete) em edificação anexa ao edifício sede do CIASC, através de contrato nº 837/2018 de concessão de uso remunerado, sob forma de locação, fornecendo, aproximadamente, o quantitativo diário de 200 (duzentas) refeições.

Atestamos, ainda, que os compromissos assumidos pela empresa são cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que o desabone comercial ou tecnicamente.

Florianópolis, 16 de maio de 2019.

*Do recibo,*

*Sidnei Alex Masiero*  
Gerente de Administração

*Ademir de Brito Junior*  
Vice-presidente Administrativo e Financeiro



Florianópolis, 04 de março de 2020

## DECLARAÇÃO

DECLARAMOS a quem possa interessar que o Hotel Torres da Cachoeira, é uma empresa com 19 anos de mercado, estamos abertos ao público durante todo o ano. Oferecemos a nossos hóspedes, café da manhã, almoço e jantar. Trabalhamos também com eventos corporativos, como reuniões, convenções, palestras e cursos, em que além das refeições tradicionais, oferecemos serviços de coffee break e coquetéis. Atendemos também eventos festivos como aniversários, casamentos e formaturas. Além disso, nossa equipe de colaboradores faz suas refeições no hotel.

Permanecemos a disposição para maiores esclarecimentos



Cesar Adrian Fernandez

Socio Diretor

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda

CNPJ. 03.385.005/0001-78

**03 385 005/0001 - 78**

Mertino Turismo e Hotelaria Ltda.

Av. Luiz Boiteux Piazza, 3991

CACHOEIRA BOM JESUS - CEP 88056 - 000

FLORIANÓPOLIS - SC





**COORDENADORIA DE LICITACOES E COMPRAS** <colic@ciasc.sc.gov.br>

para Luciano, mim ▾

Prezado Luciano,

Conforme orientação da GERAD, o contrato será renovado inicialmente por mais 90 (noventa) dias.

Portanto, solicitamos novamente concordância, para renovação do contrato por mais 90 dias, a partir de 01/03/2020.

Atenciosamente,

Clarice Altenhofen

423



Prezada Clarice

**Coordenadoria de Licitações e Compras**

Gerência de Administração - CIASC

Em resposta a sua mensagem do dia de ontem, temos a considerar;

a- a Cláusula 6a do Contrato 837/2018, diz, "O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a partir de 03 de março de 2018, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, na forma da lei, até o limite de 60 meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina." Nesta cláusula nos apoiamos e nos oferece uma segurança mínima de uma renovação de 12 meses. Período inferior à este, ocasiona uma insegurança total no planejamento da empresa concessionária, pois a mesma, realiza investimentos constantes em seu maquinário, realiza contratações de pessoal, realiza compras de produtos a longo prazo. Todas estes procedimentos seriam altamente prejudicados por uma renovação de apenas 90 dias, visto que altera todo o planejamento de médio e longo prazo.

b- Até a presente data estamos cumprindo a totalidade do contrato, oferecendo o serviço compatível com a proposta de valor da refeição.

Portanto, e mediante o exposto, não aceitamos que o contrato seja prorrogado apenas por 90 dias.

Atenciosamente

Cristiane de Souza Schroeder  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0002-32

424





## ATESTADO

O **CENTRO DE INFORMÁTICA E AUTOMAÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA S/A - CIASC**, com sede em Florianópolis na Rua Murilo Andriani, nº. 327, Itacorubi, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.043.745/0001-65, a pedido da interessada, atesta que a empresa a **MALIA RESTAURANTE EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ sob o nº 23.278.265/0002-32, sediada Rua Salvatina Feliciano dos Santos, nº 525, Blocos A e B, Bairro Itacorubi, Florianópolis/SC inscrita no CNPJ/MF sob nº, executou:

### **Contrato 837/2018 – Concorrência 043/2017**

**Vigência:** de 03/03/2018 a 01/03/220

**Objeto do Contrato 594/2013:** concessão de uso remunerado, sob forma de locação, de área total aproximada de 295,00m<sup>2</sup> (duzentos e noventa e cinco metros quadrados) para exploração de serviços de restaurante e lanchonete no edifício sede do Centro de Informática e Automação do Estado de Santa Catarina S/A – CIASC.

*Quantitativo diário estimado na Concorrência 043/2017:* 200 (duzentas) refeições e 30 (trinta) lanches.

Florianópolis/SC, 06 de março de 2020.

*[assinado eletronicamente]*

**João Mário Martins**

Vice-presidente Administrativo e Financeiro

*[assinado eletronicamente]*

**Sidinei Alex Masiero**

Gerente de Administração



LICITACAO - <licitacao@ciasc.sc.gov.br>  
para sergio, thiago, Ana, mim ▾

sex., 16 de fev. de 2018 14:35



Prezados Senhores:

Comunicamos a todos os interessados que o Resultado dos Recursos Administrativos e da Habilitação foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina nº 20.711 de 16 de fevereiro de 2017 e no site do CIASC: [www.ciasc.sc.gov.br](http://www.ciasc.sc.gov.br) > “Licitações” > “Busca Detalhada Editais” > “Situação” > “Em Andamento”.

## CIASC - RESULTADO DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS E DA HABILITAÇÃO. P 3484/2017 – Concorrência nº 43/2017.

– **RECORRENTES:** E-Alimentar Restaurante Ltda-EPP e Murilo de Sousa Lanchonete Ltda-EPP. **RECORRIDO:** Centro de Informática e Automação do Estado de Santa Catarina – CIASC -. **Decisão:** NÃO ACATAR os recursos, com base nos pareceres jurídico, mantendo o resultado da habilitação publicada no DOE 20.694 de 22/01/2018, isto é, **Habilitação** das empresas Malia Restaurante Eireli–EPP, E-Alimentar Restaurante Ltda-EPP e SENS Hotel Restaurante e Churrascaria Ltda - EPP, por atenderem todos os itens do edital e **Inabilitar** a empresa Murilo de Sousa Lanchonete Ltda - EPP, por não atender **a alínea I do item 10.1.4 – Qualificação Técnica** - da Documentação de Habilitação. Sendo homologada a decisão do Recurso Administrativo e o Resultado da Habilitação em Reunião de Diretoria Colegiada realizada em 15 de fevereiro de 2018. A Comissão de Julgamento de Licitação resolve marcar para o dia 19/02/2018, às 14:00 horas, na sede do Ciasc, a abertura do envelope nº 2 – Proposta Comercial. Florianópolis, 15 de fevereiro de 2018. Silvio Kormann – Presidente da CJL.

- Informamos que o Processo 3484 2017 – Concorrência 43/2017 está à disposição das empresas participantes desta licitação para vistas.

426

GENTILEZA ACUSAR RECEBIMENTO

Atenciosamente,

Assunto **Fwd: Diligência Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Para <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Data 13.03.2020 11:31

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

----- Mensagem original -----

**Assunto:**Diligência Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira

**Data:**13.03.2020 11:28

**De:**Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

**Para:**reservas@torresdacachoeira.com.br

Prezados Senhores, bom dia!

Na condição de autoridade superior desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa no que tange ao atestado de capacitada técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI - EPP** datado em 28 de Fevereiro de 2020, o qual nos fora apresentado para fins de habilitação junto ao pregão nº 373/2019.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por vossa empresa e, neste condão, legalmente tal empresa detém segundo balizares legais total responsabilidade pela veracidade que sustentou os dados que originou o referido documento apresentado a este órgão público e, neste afã, questionamos o Hotel Torres da Cachoeira:

1) Os sócios da hotel detém algum vínculo com os sócios da empresa Malia Restaurante Eirelli - Epp?

Em havendo tal vínculo, caso seria e, quais as pessoas (nome completo) vinculam-se entre as empresas citadas?

2) Considerando que no atestado emitido consta que a empresa Malia prestou seus serviços na atividade de restaurante junto as dependências do Hotel Torres da Cachoeira pelo período de 03 anos, perguntamos:

Qual o período que compreende estes 03 anos?

Qual o formato desta concessão do espaço, locação comercial?

3) Qual a relação de cessão formalizada entre o Hotel Torres da Cachoeira e a empresa Malia? Seria possível nos encaminhar um documento que comprove esta relação, como por exemplo, o termo de contrato ou documento equivalente?

4) Esta relação previa uma remuneração da empresa Malia ao Hotel Torres da Cachoeira por estar utilizando as dependências do Hotel?

Em havendo algum pagamento da empresa ao Hotel, seria possível nos apresentar um comprovante deste pagamento, referente ao último mês em que a empresa explorou as atividades no hotel?

5) Como o Hotel classificou a experiência de atendimento referente aos serviços prestados pela Malia no que tanges aos serviços ofertados como Restaurante aos seus hóspedes?

6) No tocante aos serviços prestados pela Malia, o fluxo nas dependências do hotel era em sua Maioria pertinente as atividades de Bar ou de Restaurante?

7) Qual o horário de atendimento que a Malia funcionava nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira?

8) O Hotel Torres da Cachoeira tinha conhecimento de que este atestado emitido seria utilizado para fins de participação em uma disputa licitatória?

9) É de conhecimento do Hotel Torres da Cachoeira que as informações contempladas neste atestado podem direcionar o julgamento do processo licitatório e, neste sentido, as mesmas precisam de maneira legal, encontrar-se sustentadas em base verídica, respeitando assim amplamente os direitos isonômicos no que tange os princípios que direcionam uma disputa licitatória?

10) O Hotel Tores da Cachoeira, detém o conhecimento de que em havendo omissão na prestação das informações, a UFSC poderá direcionar suas diligências a outros órgãos para fins que novas diligências sejam processadas de modo que as dúvidas sejam sanadas, seguindo assim os preceitos necessárias para o correto julgamento da licitação em apreço?

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo limite do dia 17/03/2020 até às 10:00h uma vez que temos um prazo legal e recursal para resposta e processamento da licitação, reiterando nossos agradecimentos em nos auxiliar neste processo e, tendo a certeza de que esta empresa

estará disposta em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL.

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Diligência Pregão nº 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 13.03.2020 16:05



Prezados Senhores, boa Tarde!

Na condição de autoridade superior desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa alguns aspectos que julgamos indispensáveis.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, sustentando-se nos preceitos legais que amparo nossa atuação e, ainda, seguindo orientações já recebida frente aos órgãos de controle como mencionado.

1) Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

Em havendo tal vínculo, caso seria e, quais as pessoas (nome completo) vinculam-se entre as empresas citadas?

2) Gostaríamos de solicitar o contrato de vínculo comercial que deu origem a atestado de capacidade técnica apresentado pela empresa Malia Restaurante e emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira.

3) A empresa Malia Restaurante Continua prestando serviços no referido Hotel atualmente?

4) Solicitamos que a empresa apresente os comprovantes de pagamento da concessão/aluguel do espaço onde explorou as atividades na dependência do hotel nos últimos 24 meses, considerando que o atestado apresentado, menciona que esteve em atividade em tal ambiente pelo período de 03 anos.

5) Apresentar o contrato administrativo que deu origem ao atestado de capacidade técnica emitido pela UDESC.

Estas diligências administrativas deverão ser respondidas **integralmente até às 09h do dia 17/03/2020.**

Atenciosamente,

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Re: Diligência Pregão nº 373/2019**  
De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 15.03.2020 20:39



- Mertino Contrato 2016.2018.pdf (~609 KB)
- Contrato Mertino 2019.2020.pdf (~964 KB)
- Contrato UDESC MALIA 2018.pdf (~3.4 MB)

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações  
PROAD / UFSC

Através desta mensagem estamos enviando nossas informações complementares em razão da referida DILIGÊNCIA, ao objeto do pregão eletrônico de Nro 373/2019, tendo como objeto "Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante".

Segue abaixo nossas respostas a cada item separadamente:

1) Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

R.: Não, não possuímos

Em havendo tal vínculo, caso seria e, quais as pessoas (nome completo) vinculam-se entre as empresas citadas?

2) Gostaríamos de solicitar o contrato de vínculo comercial que deu origem a atestado de capacidade técnica apresentado pela empresa Malia Restaurante e emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira.

R.: Estamos encaminhando no anexo.

3) A empresa Malia Restaurante Continua prestando serviços no referido Hotel atualmente?

R.: Nosso Contrato de permuta de serviços de alimentação se encerrou no último dia 08 de Março deste ano. Em Geral, atendemos no período de alta temporada e quando o Hotel tem necessidade maior em alguns períodos no restante do ano. No anexo, estamos enviando os dois últimos contratos nos quais permutamos os serviços de alimentação. Salientamos que este tipo de contrato é comum na Rede Hoteleira, sendo explorado por outras empresas, principalmente em Hotéis e pousadas no Norte da Ilha de Santa Catarina.

4) Solicitamos que a empresa apresente os comprovantes de pagamento da concessão/aluguel do espaço onde explorou as atividades na dependência do hotel nos últimos 24 meses, considerando que o atestado apresentado, menciona que esteve em atividade em tal ambiente pelo período de 03 anos.

R.: Contrato no anexo. Salientamos que não há pagamento pelas partes envolvidas.

5) Apresentar o contrato administrativo que deu origem ao atestado de capacidade técnica emitido pela UDESC.

R.: No anexo.

Não obstante estas informações, destacamos nossos trabalhos Nos últimos 05 anos, onde administramos outras unidades, tanto pela matriz quanto pelas filiais de nossa empresa. Desempenhamos os serviços de RESTAURANTE na UNIVERSIDADE UNISOCIESC (Antiga FESAG) por 04 anos, e também atendemos no Município de São José, uma unidade no Bairro Nossa Senhora do Rosário por 02 anos. Além destas unidades, estivemos atendendo o CIASC (Centro de Informática e Automação de SC) pelos últimos 02 anos, atendendo tanto o órgão quanto clientes externos. (Atestado de Aptidão já enviado).

Sem mais, ficamos à disposição desta comissão para dirimir quaisquer outras informações ou questionamentos.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

Em sex., 13 de mar. de 2020 às 16:06, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezados Senhores, boa Tarde!

Na condição de autoridade superior desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa alguns aspectos que julgamos indispensáveis.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, sustentando-se nos preceitos legais que amparo nossa atuação e, ainda, seguindo orientações já recebida frente aos órgãos de controle como mencionado.

1) Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

Em havendo tal vínculo, caso seria e, quais as pessoas (nome completo) vinculam-se entre as empresas citadas?

2) Gostaríamos de solicitar o contrato de vínculo comercial que deu origem a atestado de capacidade técnica apresentado pela empresa Malia Restaurante e emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira.

3) A empresa Malia Restaurante Continua prestando serviços no referido Hotel atualmente?

4) Solicitamos que a empresa apresente os comprovantes de pagamento da concessão/aluguel do espaço onde explorou as atividades na dependência do hotel nos últimos 24 meses, considerando que o atestado apresentado, menciona que esteve em atividade em tal ambiente pelo período de 03 anos.

5) Apresentar o contrato administrativo que deu origem ao atestado de capacidade técnica emitido pela UDESC.

Estas diligências administrativas deverão ser respondidas **integralmente até às 09h do dia 17/03/2020.**

Atenciosamente,

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

## 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.

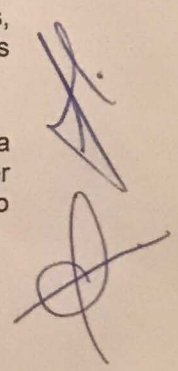


Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

## CONTRATO DE PERMUTA MULTILATERAL

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços, de um lado **MERTINO TURISMO E HOTELARIA** Ltda com sede à Av. Luiz Boiteux Piazza, Nro 3991, Cachoeira do Bom Jesus, na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina, CNPJ 03.385.005/0001-78, neste ato representada por Cesar Adrian Fernandez, doravante denominada simplesmente **PERMUTANTE** e, de outro lado, **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com sede na cidade São José, Estado de Santa Catarina, na Av. Ivo Reis Montenegro, Nro 483, Nossa Senhora do Rosário, CEP 88110-618, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, neste ato representada por Silas de Souza, de ora em diante denominada **PERMUTANTE**, têm entre si como justo e contratado o que segue:

1. **DO OBJETO:** A PERMUTANTE MERTINO, por sua livre e espontânea vontade, permuta o serviço integral de Café da manhã de seu hotel, pelo espaço de restaurante à PERMUTANTE MALIA, para explorar o Almoço e Jantar.
  - 1.1 Compreende o fornecimento do CAFÉ DA MANHÃ a alimentação, constante de cardápio pré-programado entre as partes, a ser definido antecipadamente, constando minimamente de Café, Leite, Chá, Nescau, 2 tipos de logurte, 3 tipos de frutas, 3 tipos de pães, Bolo caseiros, 01 torta, Ovo mexido, Salsicha, 02 tipos de Cereais, Pão com recheio doce, pão com recheio salgado, 02 tipos de presunto, 01 tipo de salame, 03 tipos de queijo, Geléia, mel, doces fritos e salgados, pão de queijo.
  - 1.2 A PERMUTANTE MALIA manterá número mínimo de funcionários para servir o café da manhã. O Hotel informará com antecedência a Ocupação diária. Os funcionários deverão se apresentar uniformizados, para servirem as refeições no local indicado.
2. **DAS RESPONSABILIDADES:** preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários devidamente habilitados da PERMUTANTE MALIA, que tem a exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente as referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente, excluída a responsabilidade da PERMUTANTE MERTINO sobre tal matéria.
3. Além dos alimentos que compõe o Café da Manhã, os talheres, copos, guardanapos, travessas, toalhas, pegadores, formas, vasilhas, rechaud's, e todos os outros utensílios necessários para servir, serão fornecidos pela PERMUTANTE MALIA.
4. A PERMUTANTE MALIA responsabilizar-se-á em servir diariamente o Café da manhã, das 7:00 as 10:30 horas. Responsabiliza-se também por todo e qualquer prejuízo que possa ser acarretado à PERMUTANTE MERTINO em função do descumprimento de dispositivos legais relativos ao fornecimento de refeições.



5 – **DO PAGAMENTO:** Como remuneração por servir o Café da manhã aos hóspedes do hotel, e fornecer refeição à equipe do Hotel, a empresa MERTINO TURISMO E HOTELARIA (PERMUTANTE MERTINO), permuta o espaço do restaurante, com a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP (PERMUTANTE MALIA) , para que possa ser utilizado e obter Receita nos almoços, Jantares, Coffee Break.

6 – **DAS SANÇÕES:** O Descumprimento parcial ou total implicará em imediata rescisão deste contrato, por parte da PERMUTANTE MERTINO.

7. **DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:** O presente contrato terá validade de 15 de Outubro de 2016 a 15 de Março de 2018, podendo ser denunciado, por qualquer das partes, com aviso prévio, por escrito, de 45 dias, e se obriga a desocupar o restaurante, restituindo-o ao PERMUTANTE MERTINO em perfeito estado de conservação, conforme o recebeu.

8. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:** Responderá por perdas e danos a serem apurados em ação própria a parte que infringir qualquer das cláusulas do presente contrato.

9. Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, para dirimir qualquer litígio que possa surgir na efetivação do presente contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo com o disposto neste instrumento particular, assinam-no em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Florianópolis, 08/09/2016

-----  
MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA

CNPJ 03.385.005/0001-78

-----  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

CNPJ 23.278.265/0001-51

## CONTRATO DE PERMUTA MULTILATERAL

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços, de um lado **MERTINO TURISMO E HOTELARIA** Ltda com sede à Av. Luiz Boiteux Piazza, Nro 3991, Cachoeira do Bom Jesus, na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina, CNPJ 03.385.005/0001-78, neste ato representada por Cesar Adrian Fernandez, doravante denominada simplesmente **PERMUTANTE** e, de outro lado, **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com sede na cidade Florianópolis, Estado de Santa Catarina, na Av. Madre Benvenuta, Nro 1907, CEP 88035-901, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, neste ato representada por Silas de Souza, de ora em diante denominada **PERMUTANTE**, têm entre si como justo e contratado o que segue:

1. A **PERMUTANTE MALIA** compromete-se a fornecer Café da manhã aos hóspedes e café, almoço e janta aos funcionários da **PERMUTANTE MERTINO**, no endereço citado, realizando com zelo tais atividades, com qualidade, diariamente, das 7:00 as 10:30 horas.

1.1 A alimentação será preparada e fornecida (diariamente, de segunda-feira a domingo, a partir das 5:30 horas no restaurante da **PERMUTANTE MERTINO**).

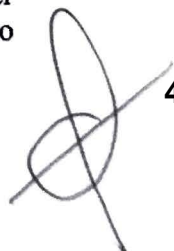
1.2 Compreende o fornecimento do **CAFÉ DA MANHÃ** a alimentação, constante de cardápio pré-programado entre as partes, a ser definido antecipadamente, constando minimamente de Café, Leite, Chá, Nescau, 2 tipos de Iogurte, 4 tipos de frutas, 4 tipos de pães, 03 tipos de Bolo caseiros, 01 torta, Ovo mexido, Salsicha, Bacon, 03 tipos de Cereais, Pão com recheio doce, pão com recheio salgado, 02 tipos de presunto, 01 tipo de salame, 03 tipos de queijo, Geléia, mel, Pudim de leite, doces fritos, salgados fritos, pão de queijo, mini salgados.

1.3 A **PERMUTANTE MALIA** manterá número mínimo de funcionários, conforme a ocupação do hotel, a qual será informada com 48 horas de antecedência. Deverá manter os funcionários devidamente uniformizados, para servirem as refeições no local indicado.

1.4 Além dos alimentos que compõe o Café da Manhã, Os talheres, copos, guardanapos, travessas, toalhas, pegadores, formas, vasilhas, panelas, rechaud's, e todos os outros utensílios e equipamentos necessários para servir, serão fornecidos pela **PERMUTANTE MALIA**.

2. O preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários devidamente habilitados da **PERMUTANTE MALIA**, que tem a exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente as referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente, excluída a responsabilidade da **PERMUTANTE MERTINO** sobre tal matéria.

3. A **PERMUTANTE MALIA** responsabilizar-se-á em servir diariamente o Café da manhã do Hotel Torres da Cachoeira e Responsabiliza-se também por todo e qualquer prejuízo que possa ser acarretado à **PERMUTANTE MERTINO** em função do descumprimento de dispositivos legais relativos ao fornecimento das refeições.





4 - Como remuneração por servir o Café da manhã à todos os hóspedes do hotel, e fornecer refeição à equipe do Hotel, a empresa MERTINO TURISMO E HOTELARIA, permuta o espaço do restaurante, com a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, para que possa ser utilizado e obter Receita nos almoços e Jantares.

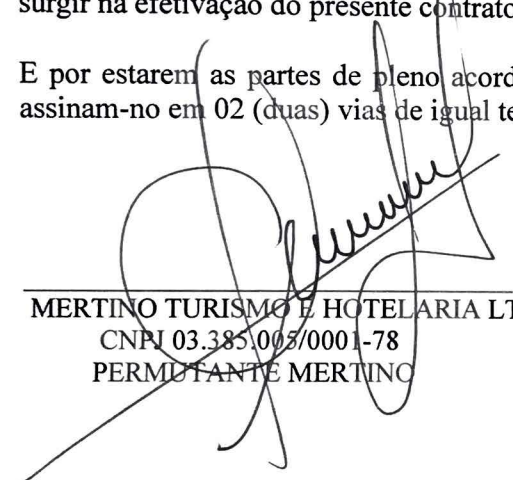
5 – O Descumprimento implicará em imediata rescisão deste contrato, por parte da PERMUTANTE MALIA, sem prejuízo de receber quaisquer créditos.

6. O presente contrato terá validade de 15 de dezembro de 2018 a 08 de Março de 2020, podendo ser denunciado, por qualquer das partes, com aviso prévio, por escrito, de 60 dias, e se obriga a desocupar o restaurante, restituindo-o ao PERMUTANTE MERTINO em perfeito estado de conservação, conforme o recebeu.

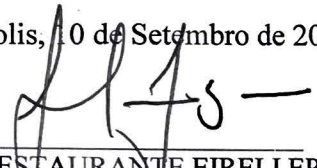
7. Responderá por perdas e danos a serem apurados em ação própria a parte que infringir qualquer das cláusulas do presente contrato.

8. Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, para dirimir qualquer litígio que possa surgir na efetivação do presente contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo com o disposto neste instrumento particular, assinam-no em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

  
MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA  
CNPJ 03.385.003/0001-78  
PERMUTANTE MERTINO

Florianópolis, 10 de Setembro de 2018

  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51  
PERMUTANTE MALIA

## CONCORRÊNCIA Nº 1355/2017

CONTRATO Nº. 0022/2018**“CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE – PARA A UDESC EM FLORIANÓPOLIS (CEART/ESAG)” CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E A EMPRESA MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**

Pelo presente instrumento particular, a **Fundação 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 Prof. Marcus Tomasi, CI nº 1460806/SSPSC, CPF 404.294.820-00, daqui por diante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro, a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com registro de CNPJ sob o nº. 23.278.265/0002-32, localizada na Rua Salvatina Feliciano dos Santos, 525, BL A-B – Florianópolis/SC, neste ato representada pela Sra. Cristiane de Souza Schroeder, registrada com o CPF nº 820.538.129-15 ora diante denominada **CONTRATADA**, pactuam o presente contrato atendidas as cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução**

Constitui objeto do presente Contrato de Concessão de Uso, de acordo com a proposta apresentada pela Contratada na Concorrência nº 1355/2017, na forma determinada no memorial descritivo, que fica fazendo parte deste instrumento, no que não conflitar com as disposições do Edital e seus anexos, além do presente Contrato.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A execução do objeto do presente Contrato será realizada a partir da data estabelecida neste instrumento, conforme definidos no **Anexo I**, com a prestação dos serviços conforme Proposta da Contratada, parte integrante deste Instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA – Do Aluguel das salas e das Condições de Pagamento.****Do Preço do aluguel da(s) sala(s)**

O preço do contrato referente ao aluguel da sala do lote 01 é de R\$ 10.393,00 (dez mil trezentos e noventa e três reais) mensais, pagos em 12 parcelas. O pagamento do aluguel **mensal** será realizado através de **DEPÓSITO**, através **CÓDIGO IDENTIFICADOR**, com emissão pelo site (sítio) [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

§ 2º - 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.

§ 3º - **Após a realização do DEPÓSITO, a Empresa deverá fornecer cópia do pagamento para o Gestor de Administração do Contrato.**

§ 4º - 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.



Handwritten signature and stamp. The stamp contains the text: "SECRETARIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS" and "365322".

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC**

§ 5º - 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.

§ 6º - 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.

**CLÁUSULA TERCEIRA – Do Preço dos Serviços/Produtos**

Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, salvo disposição em contrário oriunda de Lei Federal ou Medida Provisória ou conforme previsto na cláusula oitava.

**CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato**

A Concessão terá vigência até o encerramento dos créditos orçamentários, com início a partir da data de assinatura do Termo de Concessão, de acordo com o Prejulgado do TCE-SC 0161, podendo ser prorrogado por até 12 (doze) meses, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditivo, conforme previsto na Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA QUINTA – Da Fiscalização**

§ 1º – A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços, objeto deste contrato, a qualquer hora, por intermédio dos Gestores do Contrato, que para todos os efeitos, terão, entre outras, as seguintes incumbências:

- I – aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- II – aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto, bem como, verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- III – exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Edital;
- IV – exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- V – verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;
- VI – fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
- VII – fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;
- VIII – relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- IX – anotar todas as queixas para serem examinadas;
- X – verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da Concessionária;
- XI – propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
- XII – sugerir as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores; e
- XIII – realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos utilizados nos serviços.

§ 2º – A fiscalização exercida pelos Gestores, não reduz nem exclui a responsabilidade da Concessionária, inclusive de terceiros, por qualquer irregularidade.

§ 3º – A Concessionária deverá manter preposto, aceito pela UDESC, durante o período de vigência do Contrato de Concessão, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC

§ 4º – Os Gestores de Execução designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das incidências observadas e encaminhará à PROAD – Pró-Reitoria de Administração desta Universidade relatórios mensais sobre o comportamento do contrato, tais como comentários sobre a qualidade dos alimentos e dos serviços prestados, sendo permitido a sugestão de multas por infrações cometidas pela Concessionária, sempre muito bem fundamentadas.

#### CLÁUSULA SEXTA – Das Obrigações das Partes

##### § 1º – DA RESPONSABILIDADE DO CONCEDENTE

I – definição precisa do objeto desta licitação, caracterizado pelo Edital e anexos, contendo as referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;

II – tomar todas as providências necessárias à abertura do processo licitatório e execução do contrato;

III – encaminhar a publicação resumida do instrumento de contrato e seus aditamentos, se ocorrerem, no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina;

IV – arcar com as despesas concernentes à publicação do extrato do contrato e seus aditivos, se ocorrerem;

V - permitir o livre acesso dos funcionários da Concessionária ao local da concessão, respeitadas as normas internas de segurança e conduta desta Universidade;

VI – colocar à disposição da Concessionária, as instalações do restaurante/lanchonete, listados no Anexo I;

VII - disponibilizar e arcar com as respectivas despesas de água e energia elétrica, em caso de instalação de relógio/medidor de consumo, as despesas serão arcadas pela CONCESSIONÁRIA, sem desconto do valor mensal da concessão;

VIII - alterar, a qualquer tempo e mediante simples ofício à Concessionária, o horário de atendimento das refeições;

IX –Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e da alimentação, averiguação da higiene e comparação com os preços de mercado;

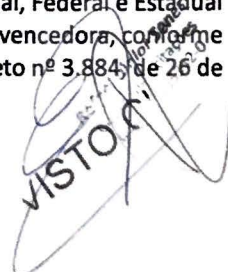
X – emitir **Relatório Mensal de Ocorrências**, elaborado pelos Gestores, anotando todos e quaisquer fatos praticados pela Concessionária contrários ao disposto no Edital e minuta contratual, inclusive sugerindo penalidades;

XI – exigir da Concessionária, mensalmente, cópia de recolhimento dos seguintes pagamentos do mês anterior:

- guia de recolhimento do INSS;
- guia de recolhimento do FGTS;
- guia de recolhimento do ISS; e,
- folha de pagamento do pessoal.

a)Juntamente com documentos exigidos neste inciso deverão ser apresentadas as Certidões Negativas 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;

VISTO C



**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC**

b) A não apresentação dos documentos enunciados neste inciso implica na suspensão do objeto desta licitação (concessão de uso), não sendo exigível, neste caso, nenhuma forma de indenização por eventuais danos advindos.

c) 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.

XII – prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Concessionária;

XIII – controlar os preços praticados, levando em consideração, o tamanho, o peso e a qualidade dos alimentos e serviços prestados; e

XIV – as demais responsabilidades determinadas na minuta contratual em anexo.

**§ 2º – DA RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA**

I – prestar os serviços de fornecimento de serviços de lanchonete e correlatos, bem como disponibilizar o atendimento de balcão para a lanchonete, observando os indicadores básicos para os cardápios, descrito no formulário proposta;

II – responsabilizar-se pela preservação e manutenção das instalações disponibilizadas pelo Poder Concedente, mencionados no Anexo I.

III – fornecer e instalar os equipamentos que julgar necessários ao funcionamento do restaurante/lanchonete;

IV – responsabilizar-se pelas obrigações sociais, comerciais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias dos funcionários, pelo controle de qualidade das refeições, bem como, pelos bens e instalações do restaurante/lanchonete.

V – demais responsabilidades determinadas neste edital e seus anexos.

VI – Quaisquer benfeitorias necessárias a execução dos serviços devem ser promovidas pela concessionária, cabendo primeiramente à aprovação da Coordenadoria de Obras da UDESC, ficando vedada reformas que demandem gastos elevados, haja vista a incorporação ao imóvel, com exceção das removíveis.

**CLÁUSULA SÉTIMA – Da Alteração Contratual por Aditamento**

Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, por meio de aditamento, observadas as disposições do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e modificações ulteriores.

**CLÁUSULA OITAVA – Critério de reajuste dos preços contratados**

§ 1º - O valor do aluguel será reajustado anualmente, de acordo com a variação do IGP/M-1 (Índice Geral de Preços do Mercado, mês anterior), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV –, contados a partir da data de assinatura do contrato.

§ 2º - Da alteração da tabela de preços: Com relação aos produtos comercializados, pode ser reajustado anualmente pela variação acumulada no período do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, divulgado pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ou índice que vier substituí-lo, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC**

XII – A contratada fica obrigada a indenizar a UDESC em caso de rescisão contratual antes do prazo avençado, no montante de 3 (três) vezes o valor da concessão. (Lei nº 13.121/2004 – SC).  
15.2 – Para fins de cálculo da multa será considerado como valor contratado o valor anual da concessão de uso.

**CLÁUSULA DÉCIMA - Das Condições de Habilitação e Qualificação**

A CONTRATADA fica obrigada a manter durante a execução deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Cessão e Transferência**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA- TERCEIRA – Legislação Aplicável**

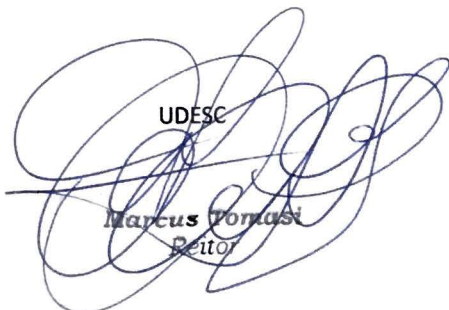
O presente termo de contrato rege-se pela Lei nº 8.666 de 21/06/93, alterada pela Lei no. 8.883 de 08/06/94, Lei nº 13.121 de 09/11/2004.

**CLÁUSULA DÉCIMA- QUARTA - Do Foro**

Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução do presente Contrato.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Florianópolis/SC, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

UDESC  
  
Marcus Tomasi  
Diretor

CONTRATADA

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC**

As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas as sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, quais sejam:

**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 da 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 corrigido pela taxa SELIC – Sistema Especial de Liquidação e Custódia de acordo com o decreto 3.591/2010, a partir da 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.**

União Sines  
Licitações  
17.0  
VISTO

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO N° 022/UDESC/2018, REFERENTE À CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE – PARA A UDESC EM FLORIANÓPOLIS (CEART/ESAG) - UDESC, CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E EMPRESA MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP.

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC, neste ato, representada pelo Magnífico Reitor, Prof. Marcus Tomasi e a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, celebram o presente Termo Aditivo ao Contrato nº 022/UDESC/2018, proveniente da CC 1355/2017, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO DA CLÁUSULA DE VALOR**

**Onde se Lê:**

**CLÁUSULA SEGUNDA – Do Aluguel das salas e das Condições de Pagamento.**

Do Preço do aluguel da(s) sala(s)

O preço do contrato referente ao aluguel da sala do lote 01 é de R\$ 10.393,00 (dez mil trezentos e noventa e três reais) mensais, pagos em 12 parcelas. O pagamento do aluguel mensal será realizado através de DEPÓSITO, através CÓDIGO IDENTIFICADOR, com emissão pelo site (sítio) [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

§ 2º - 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.

§ 3º - Após a realização do DEPÓSITO, a Empresa deverá fornecer cópia do pagamento para o Gestor de Administração do Contrato.

§ 4º - 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.

§ 5º - 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.

§ 6º - 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.

**Leia-se:**

**CLÁUSULA SEGUNDA – Do Aluguel das salas e das Condições de Pagamento.**

Do Preço do aluguel da(s) sala(s)

O preço do contrato referente ao aluguel da sala do lote 01 é de R\$ 10.393,00 (dez mil trezentos e noventa e três reais) mensais, pagos em 12 parcelas. O pagamento do aluguel mensal será realizado através de DEPÓSITO, através CÓDIGO IDENTIFICADOR, com emissão pelo site (sítio) [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

§ 1º - O mês de janeiro não haverá a cobrança do valor mensal da concessão (caso a CONCESSIONÁRIA opte por abrir a lanchonete neste mês, haverá a cobrança de 50% do valor mensal da concessão). Nos meses de julho e dezembro a cobrança será o equivalente a 50% do valor da concessão.

§ 2º - 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.

§ 3º - Após a realização do DEPÓSITO, a Empresa deverá fornecer cópia do pagamento para o Gestor de Administração do Contrato.

§ 4º - 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.

§ 5º - 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.

§ 6º - 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.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas do contrato aditado não modificadas por este instrumento.

E, por serem justos e de comum acordo, lavrou-se o presente Termo Aditivo, que vai assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Florianópolis, de \_\_\_\_\_ de 2019.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC



MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Assunto **Re: Fwd: Diligência Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Data 16.03.2020 12:09

Prezados senhores,

Estamos encaminhando e mail em resposta a vossos questionamentos.

Nos colocamos desde já a vossa inteira disposição.

Em 13/03/2020 11:31, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

## 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

----- Mensagem original -----

**Assunto:** Diligência Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira

**Data:** 13.03.2020 11:28

**De:** Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

**Para:** [reservas@torresdacachoeira.com.br](mailto:reservas@torresdacachoeira.com.br)

Prezados Senhores, bom dia!

Na condição de autoridade superior desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa no que tange ao atestado de capacitada técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI - EPP** datado em 28 de Fevereiro de 2020, o qual nos fora apresentado para fins de habilitação junto ao pregão nº 373/2019.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por vossa empresa e, neste condão, legalmente tal empresa detém segundo balizares legais total responsabilidade pela veracidade que sustentou os dados que originou o referido documento apresentado a este órgão público e, neste afã, questionamos o Hotel Torres da Cachoeira:

1) Os sócios da hotel detém algum vínculo com os sócios da empresa Malia Restaurante Eirelli - Epp?

Em havendo tal vínculo, caso seria e, quais as pessoas (nome completo) vinculam-se entre as empresas citadas?

*Informamos que não possuímos vínculo algum com os sócios da empresa Malia Restaurante Eirelli- EPP. Sua indicação veio através de seu trabalho na UNISOCIESC.*

2) Considerando que no atestado emitido consta que a empresa Malia prestou seus serviços na atividade de restaurante junto as dependências do Hotel Torres da Cachoeira pelo período de 03 anos, perguntamos:

Qual o período que compreende estes 03 anos?

Foram contratos por períodos determinados entre 2016 a 2020, em momentos em que o hotel necessitava suprir sua demanda nos setores da restaurante, bar, coquetéis e alguns eventos festivos.

Qual o formato desta concessão do espaço, locação comercial?

A locação comercial foi realizada no formato permuta, o hotel cedia o espaço para exploração em troca do café da manhã a seus hospedes.

3) Qual a relação de cessão formalizada entre o Hotel Torres da Cachoeira e a empresa Malia? Seria possível nos encaminhar um documento que comprove esta relação, como por exemplo, o termo de contrato ou documento equivalente?

Encaminhamos anexo documento comprovatório do acordo entre as partes.

4) Esta relação previa uma remuneração da empresa Malia ao Hotel Torres da Cachoeira por estar utilizando as dependências do Hotel? Em havendo algum pagamento da empresa ao Hotel, seria possível nos apresentar um comprovante deste pagamento, referente ao último mês em que a empresa explorou as atividades no hotel?

Não havia remuneração em especie prevista em contrato.

5) Como o Hotel classificou a experiência de atendimento referente aos serviços prestados pela Malia no que tanges aos serviços ofertados como Restaurante aos seus hóspedes?

Consideramos satisfatórios os serviços prestados, sendo que negociamos os espaços de bar e restaurante por diversas vezes, sempre no sentido de suprir a demanda do hotel.

6) No tocante aos serviços prestados pela Malia, o fluxo nas dependências do hotel era em sua Maioria pertinente as atividades de Bar ou de Restaurante?

A maior demanda era nas atividades de restaurante, inclusive auxiliando nas refeições da equipe de trabalho do hotel.

7) Qual o horário de atendimento que a Malia funcionava nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira?

O período negociado foi entre as 6:00 com o início do café da manhã, ate as 23:00 com o encerramento das atividades de bar e restaurante.

8) O Hotel Torres da Cachoeira tinha conhecimento de que este atestado emitido seria utilizado para fins de participação em uma disputa licitatória?

Sim, nos informaram que seria para esta finalidade.

9) É de conhecimento do Hotel Torres da Cachoeira que as informações contempladas neste atestado podem direcionar o julgamento do processo licitatório e, neste sentido, as mesmas precisam de maneira legal, encontrar-se sustentadas em base verídica, respeitando assim amplamente os direitos isonômicos no que tange os princípios que direcionam uma disputa licitatória?

Sim, estamos cientes

10) O Hotel Tores da Cachoeira, detém o conhecimento de que em havendo omissão na prestação das informações, a UFSC poderá direcionar suas diligências a outros órgãos para fins que novas diligências sejam processadas de modo que as dúvidas sejam sanadas, seguindo assim os preceitos necessárias para o correto julgamento da licitação em apreço?

Sim, estamos a disposição.

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo limite do dia 17/03/2020 até às 10:00h uma vez que temos um prazo legal e recursal para resposta e processamento da licitação, reiterando nossos agradecimentos em nos auxiliar neste processo e, tendo a certeza de que esta empresa estará disposta em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL.

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO****7h às 12h30min - 13h30min às 18h**

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

## CONTRATO DE PERMUTA MULTILATERAL

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços, de um lado **MERTINO TURISMO E HOTELARIA** Ltda com sede à Av. Luiz Boiteux Piazza, Nro 3991, Cachoeira do Bom Jesus, na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina, CNPJ 03.385.005/0001-78, neste ato representada por Cesar Adrian Fernandez, doravante denominada simplesmente **PERMUTANTE** e, de outro lado, **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com sede na cidade Florianópolis, Estado de Santa Catarina, na Av. Madre Benvenuta, Nro 1907, CEP 88035-901, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, neste ato representada por Silas de Souza, de ora em diante denominada **PERMUTANTE**, têm entre si como justo e contratado o que segue:

1. A **PERMUTANTE MALIA** compromete-se a fornecer Café da manhã aos hóspedes e café, almoço e janta aos funcionários da **PERMUTANTE MERTINO**, no endereço citado, realizando com zelo tais atividades, com qualidade, diariamente, das 7:00 as 10:30 horas.

1.1 A alimentação será preparada e fornecida (diariamente, de segunda-feira a domingo, a partir das 5:30 horas no restaurante da **PERMUTANTE MERTINO**).

1.2 Compreende o fornecimento do CAFÉ DA MANHÃ a alimentação, constante de cardápio pré-programado entre as partes, a ser definido antecipadamente, constando minimamente de Café, Leite, Chá, Nescau, 2 tipos de Iogurte, 4 tipos de frutas, 4 tipos de pães, 03 tipos de Bolo caseiros, 01 torta, Ovo mexido, Salsicha, Bacon, 03 tipos de Cereais, Pão com recheio doce, pão com recheio salgado, 02 tipos de presunto, 01 tipo de salame, 03 tipos de queijo, Geléia, mel, Pudim de leite, doces fritos, salgados fritos, pão de queijo, mini salgados.

1.3 A **PERMUTANTE MALIA** manterá número mínimo de funcionários, conforme a ocupação do hotel, a qual será informada com 48 horas de antecedência. Deverá manter os funcionários devidamente uniformizados, para servirem as refeições no local indicado.

1.4 Além dos alimentos que compõe o Café da Manhã, Os talheres, copos, guardanapos, travessas, toalhas, pegadores, formas, vasilhas, panelas, rechaud's, e todos os outros utensílios e equipamentos necessários para servir, serão fornecidos pela **PERMUTANTE MALIA**.

2. O preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários devidamente habilitados da **PERMUTANTE MALIA**, que tem a exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente as referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente, excluída a responsabilidade da **PERMUTANTE MERTINO** sobre tal matéria.

3. A **PERMUTANTE MALIA** responsabilizar-se-á em servir diariamente o Café da manhã do Hotel Torres da Cachoeira e Responsabiliza-se também por todo e qualquer prejuízo que possa ser acarretado à **PERMUTANTE MERTINO** em função do descumprimento de dispositivos legais relativos ao fornecimento das refeições.



4 - Como remuneração por servir o Café da manhã à todos os hóspedes do hotel, e fornecer refeição à equipe do Hotel, a empresa MERTINO TURISMO E HOTELARIA, permuta o espaço do restaurante, com a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, para que possa ser utilizado e obter Receita nos almoços e Jantares.

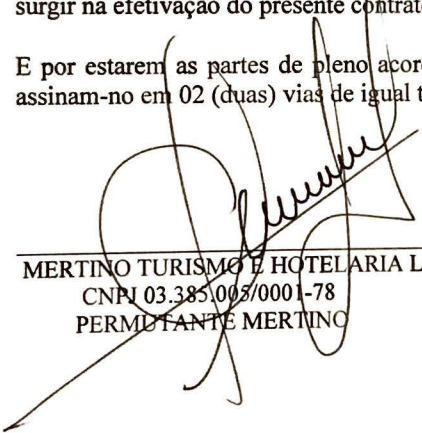
5 - O Descumprimento implicará em imediata rescisão deste contrato, por parte da PERMUTANTE MALIA, sem prejuízo de receber quaisquer créditos.

6. O presente contrato terá validade de 15 de dezembro de 2018 a 08 de Março de 2020, podendo ser denunciado, por qualquer das partes, com aviso prévio, por escrito, de 60 dias, e se obriga a desocupar o restaurante, restituindo-o ao PERMUTANTE MERTINO em perfeito estado de conservação, conforme o recebeu.

7. Responderá por perdas e danos a serem apurados em ação própria a parte que infringir qualquer das cláusulas do presente contrato.

8. Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, para dirimir qualquer litígio que possa surgir na efetivação do presente contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo com o disposto neste instrumento particular, assinam-no em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

  
MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA  
CNPJ 03.385.005/0001-78  
PERMUTANTE MERTINO

Florianópolis, 10 de Setembro de 2018

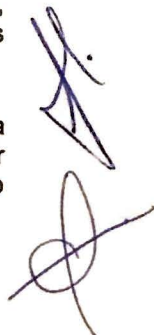
  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51  
PERMUTANTE MALIA



## CONTRATO DE PERMUTA MULTILATERAL

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços, de um lado **MERTINO TURISMO E HOTELARIA** Ltda com sede à Av. Luiz Boiteux Piazza, Nro 3991, Cachoeira do Bom Jesus, na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina, CNPJ 03.385.005/0001-78, neste ato representada por Cesar Adrian Fernandez, doravante denominada simplesmente **PERMUTANTE** e, de outro lado, **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com sede na cidade São José, Estado de Santa Catarina, na Av. Ivo Reis Montenegro, Nro 483, Nossa Senhora do Rosário, CEP 88110-618, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, neste ato representada por Silas de Souza, de ora em diante denominada **PERMUTANTE**, têm entre si como justo e contratado o que segue:

1. **DO OBJETO:** A PERMUTANTE MERTINO, por sua livre e espontânea vontade, permuta o serviço integral de Café da manhã de seu hotel, pelo espaço de restaurante à PERMUTANTE MALIA, para explorar o Almoço e Jantar.
  - 1.1 Compreende o fornecimento do CAFÉ DA MANHÃ a alimentação, constante de cardápio pré-programado entre as partes, a ser definido antecipadamente, constando minimamente de Café, Leite, Chá, Nescau, 2 tipos de logurte, 3 tipos de frutas, 3 tipos de pães, Bolo caseiros, 01 torta, Ovo mexido, Salsicha, 02 tipos de Cereais, Pão com recheio doce, pão com recheio salgado, 02 tipos de presunto, 01 tipo de salame, 03 tipos de queijo, Geléia, mel, doces fritos e salgados, pão de queijo.
  - 1.2 A PERMUTANTE MALIA manterá número mínimo de funcionários para servir o café da manhã. O Hotel informará com antecedência a Ocupação diária. Os funcionários deverão se apresentar uniformizados, para servirem as refeições no local indicado.
2. **DAS RESPONSABILIDADES:** preparo da alimentação deverá ser executado por funcionários devidamente habilitados da PERMUTANTE MALIA, que tem a exclusiva responsabilidade pela sua contratação e demissão, pelo pagamento de seu trabalho, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações legais, de qualquer natureza, para com os mesmos, notadamente as referentes às leis trabalhistas e previdenciárias, ficando dessa forma, expressamente, excluída a responsabilidade da PERMUTANTE MERTINO sobre tal matéria.
3. Além dos alimentos que compõe o Café da Manhã, os talheres, copos, guardanapos, travessas, toalhas, pegadores, formas, vasilhas, rechaud's, e todos os outros utensílios necessários para servir, serão fornecidos pela PERMUTANTE MALIA.
4. A PERMUTANTE MALIA responsabilizar-se-á em servir diariamente o Café da manhã, das 7:00 as 10:30 horas. Responsabiliza-se também por todo e qualquer prejuízo que possa ser acarretado à PERMUTANTE MERTINO em função do descumprimento de dispositivos legais relativos ao fornecimento de refeições.



**5 – DO PAGAMENTO:** Como remuneração por servir o Café da manhã aos hóspedes do hotel, e fornecer refeição à equipe do Hotel, a empresa MERTINO TURISMO E HOTELARIA (PERMUTANTE MERTINO), permuta o espaço do restaurante, com a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP (PERMUTANTE MALIA) , para que possa ser utilizado e obter Receita nos almoços, Jantares, Coffee Break.

**6 – DAS SANÇÕES:** O Descumprimento parcial ou total implicará em imediata rescisão deste contrato, por parte da PERMUTANTE MERTINO.

**7. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:** O presente contrato terá validade de 15 de Outubro de 2016 a 15 de Março de 2018, podendo ser denunciado, por qualquer das partes, com aviso prévio, por escrito, de 45 dias, e se obriga a desocupar o restaurante, restituindo-o ao PERMUTANTE MERTINO em perfeito estado de conservação, conforme o recebeu.

**8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:** Responderá por perdas e danos a serem apurados em ação própria a parte que infringir qualquer das cláusulas do presente contrato.

9. Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, para dirimir qualquer litígio que possa surgir na efetivação do presente contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo com o disposto neste instrumento particular, assinam-no em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Florianópolis, 08/09/2016

-----  
MERTINO TURISMO E HOTELARIA LTDA

CNPJ 03.385.005/0001-78

-----  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

CNPJ 23.278.265/0001-51

Assunto **Diligência II - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 16.03.2020 10:43



Prezado Licitante, Bom dia!

Confirmamos o recebimento das respostas iniciais a diligência I atenuantes ao pregão citado acima e, no uso dos preceitos legais e, naquilo que nos permite a Lei nº 8.666/1993, consideramos que ainda não nos fora satisfeito todos os esclarecimentos de maneira clara, de modo que possamos concluir nossos julgamentos, conforme exige a norma legal e os órgãos de controle.

Neste sentido, optamos em encaminhar este segundo diligenciamento a vossa empresa, a qual terá o prazo **até o dia 17/03/2020 às 10h** para nos responder, sob pena de ter sua proposta inabilitada conforme previsão estampada em nosso edital.

Contextualizado o condão que nos amparo, passamos a solicitar:

1) A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

Esta relação pode ser inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante, compreendendo qualquer período em que a Malia Restaurante esteve atuando nas dependências do Hotel.

2) Considerando que o Hotel Torres da Cachoeira não cobrava qualquer valor do Restaurante Malia para que este pudesse explorar suas atividades nas dependências do Hotel, perguntamos:

\* Como eram tratados os custos com as despesas de energia elétrica/água/ar condicionado e manutenção das instalações do Restaurante, já que durante um período este ambiente era explorado pela Malia?

Compreendemos que tratava-se de uma permuta, todavia, como ficava a questão destes custos no período em que a Malia explorava o ambiente nas dependências do Hotel?

3) No período em que a Malia esteve atuando nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, qual a média de funcionários contratados para executar os serviços, de modo a atender as demandas?

4) Solicitamos que nos sejam encaminhadas notas fiscais emitidas **diretamente aos clientes da Malia**, no tocante aos serviços prestados nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira (estas notas deverão intercaladas, ou seja, datas alternadas ao longo dos 03 anos em que a Malia esteve explorando a permuta com o Hotel).

5) Solicitamos que a Malia nos apresente os documentos da Filial que explorava as dependências do Hotel Torres da Cachoeira.

Ficamos no aguardo do retorno desta diligência nº 2 até o prazo solicitado.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações.

DPL/PROAD

--

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Re: Diligência II - Pregão 373/2019**  
De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 16.03.2020 22:31



- NF 2020.pdf (~404 KB)
- NF 2018 2019.pdf (~2.6 MB)
- NF 2016.pdf (~2.7 MB)
- NF 2017.pdf (~3.3 MB)

Prezados Senhores do  
Departamento de Licitações  
Nesta

Em resposta aos questionamentos emitidos na Diligência II, temos a informar que:

1) A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .

Esta relação pode ser inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante, compreendendo qualquer período em que a Malia Restaurante esteve atuando nas dependências do Hotel.

2) Considerando que o Hotel Torres da Cachoeira não cobrava qualquer valor do Restaurante Malia para que este pudesse explorar suas atividades nas dependências do Hotel, perguntamos:

\* Como eram tratados os custos com as despesas de energia elétrica/água/ar condicionado e manutenção das instalações do Restaurante, já que durante um período este ambiente era explorado pela Malia?

- A Permuta foi realizada justamente para ser um bom negócio para ambas as partes. Com o Custo elevado para servir o Café da manhã para mais de 100 hóspedes diariamente, o Hotel nos isentava das Taxas de Luz e Água, até mesmo porque não havia medição separada. Os Custos de Manutenção (Hidráulica, elétrica, etc) eram de nossa responsabilidade.

Compreendemos que tratava-se de uma permuta, todavia, como ficava a questão destes custos no período em que a Malia explorava o ambiente nas dependências do Hotel?

3) No período em que a Malia esteve atuando nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, qual a média de funcionários contratados para executar os serviços, de modo a atender as demandas?

- Por se tratar de diversos períodos durante o ano, havia oscilação grande no número e funcionários. Entretanto, conseguimos estipular como média 6 (seis) funcionários

4) Solicitamos que nos sejam encaminhadas notas fiscais emitidas **diretamente aos clientes da Malia**, no tocante aos serviços prestados nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira (estas notas deverão intercaladas, ou seja, datas alternadas ao longo dos 03 anos em que a Malia esteve explorando a permuta com o Hotel).

- Algumas Notas fiscais aleatórias estão no anexo (Anos de 2016, 2017, 2018,, 2019, 2020)

5) Solicitamos que a Malia nos apresente os documentos da Filial que explorava as dependências do Hotel Torres da Cachoeira.

- Gostaríamos de esclarecer que o serviço prestado no Hotel Torres da Cachoeira, tinha como base a sede da empresa MALIA RESTAURANTE ou de sua filial de número 02. Ou seja, toda a logística, pessoal, insumos, planejamento era feito na Base (Matriz ou filial) e era transportado para o Hotel. No local do hotel, não era possível ter 02 Alvarás Sanitário do mesmo restaurante, para tanto, era apresentado o Alvará do Hotel, caso necessário. A Malia possui sua documentação completa, tanto da Matriz (Apresentada na Licitação) quanto da Filial.

Sem mais para o momento

Ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos

Atenciosamente

Silas de Souza

MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

CNPJ 23.278.265/0001-51

Em seg, 16 de mar de 2020 10:43, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia!

Confirmamos o recebimento das respostas iniciais a diligência I atenuantes ao pregão citado acima e, no uso dos preceitos legais e, naquilo que nos permite a Lei nº 8.666/1993, consideramos que ainda não nos fora satisfeito todos os esclarecimentos de maneira clara, de modo que possamos concluir nossos julgamentos, conforme exige a norma legal e os órgãos de controle.

Neste sentido, optamos em encaminhar este segundo diligenciamento a vossa empresa, a qual terá o prazo **até o dia 17/03/2020 às 10h** para nos responder, sob pena de ter sua proposta inabilitada conforme previsão estampada em nosso edital.

Contextualizado o condão que nos amparo, passamos a solicitar:

1) A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

Esta relação pode ser inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante, compreendendo qualquer período em que a Malia Restaurante esteve atuando nas dependências do Hotel.

2) Considerando que o Hotel Torres da Cachoeira não cobrava qualquer valor do Restaurante Malia para que este pudesse explorar suas atividades nas dependências do Hotel, perguntamos:

\* Como eram tratados os custos com as despesas de energia elétrica/água/ar condicionado e manutenção das instalações do Restaurante, já que durante um período este ambiente era explorado pela Malia?

Compreendemos que tratava-se de uma permuta, todavia, como ficava a questão destes custos no período em que a Malia explorava o ambiente nas dependências do Hotel?

3) No período em que a Malia esteve atuando nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, qual a média de funcionários contratados para executar os serviços, de modo a atender as demandas?

4) Solicitamos que nos sejam encaminhadas notas fiscais emitidas **diretamente aos clientes da Malia**, no tocante aos serviços prestados nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira (estas notas deverão intercaladas, ou seja, datas alternadas ao longo dos 03 anos em que a Malia esteve explorando a permuta com o Hotel).

5) Solicitamos que a Malia nos apresente os documentos da Filial que explorava as dependências do Hotel Torres da Cachoeira.

Ficamos no aguardo do retorno desta diligência nº 2 até o prazo solicitado.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações.

DPL/PROAD



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000755

Data da Emissão 29/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoço		679,79

Não vale como recibo

Total R\$ 679,79

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000757

Data da Emissão 29/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		679,76
	água		20,00

Não vale como recibo

Total R\$ 699,76

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000765

Data da Emissão 30/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		445,33

Não vale como recibo

Total R\$ 445,33

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000761

Data da Emissão 30/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		822,24

Não vale como recibo

Total R\$ 822,24

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000754

Data da Emissão 29, 12, 16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		274,79
	refe		20,00

Não vale como recibo Total R\$ 294,79

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700081978 Data: 28/09/2016

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000860

Data da Emissão 28, 12, 16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoço		198,94
	agua		10,00

Não vale como recibo Total R\$ 208,94

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700081978 Data: 28/09/2016

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000759

Data da Emissão 29, 12, 16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		400,00

Não vale como recibo Total R\$ 400,00

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700081978 Data: 28/09/2016

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000863

Data da Emissão 28, 12, 16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		266,71

Não vale como recibo Total R\$ 266,71 464

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700081978 Data: 28/09/2016





**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
**SOL DA TERRA RESTAURANTE & CAFE**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO,483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - D1 - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000853

Data da Emissão 26/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		425,30

Não vale como recibo Total R\$ 425,30

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bis 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
**SOL DA TERRA RESTAURANTE & CAFE**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO,483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - D1 - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000852

Data da Emissão 26/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoço		376,00

Não vale como recibo Total R\$ 376,00

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bis 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
**SOL DA TERRA RESTAURANTE & CAFE**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO,483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - D1 - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco Nº 000676

Data da Emissão 23/12/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoço		294,78
	Refrigerio		16,00
	Refrigerio		32,00

Não vale como recibo Total R\$ 342,78

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bis 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700061976 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000588

Data da Emissão 30/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoco		207,20

Não vale como recibo

Total R\$ 207,20

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bis 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700061978 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 2044

AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51

INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000597

Data da Emissão 30/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		207,09

Não vale como recibo

Total R\$ 207,09

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bis 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251607700061978 Data: 26/09/2016



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX, 9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151

INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000491

Data da Emissão 26/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeições		230,76

Não vale como recibo

Total R\$ 230,76

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal. Número: 251507700069404 Data: 07/10/2015



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX, 9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151

INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

Nº 000449

Data da Emissão 08/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoco		244,06
			466

Não vale como recibo

Total R\$ 244,06

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal. Número: 251507700069404 Data: 07/10/2015



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX,9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151 INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000433

Data da Emissão 07/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		44,75
	Suave		20,00

Não vale como recibo Total R\$ 64,75

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal: 251507700069404 Data: 07/10/2015



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX,9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151 INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000424

Data da Emissão 03/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		206,75

Não vale como recibo Total R\$ 206,75

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal: 251507700069404 Data: 07/10/2015



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX,9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151 INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000423

Data da Emissão 03/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoço		50,00
	Suave		20,00

Não vale como recibo Total R\$ 70,00

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal: 251507700069404 Data: 07/10/2015



# MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME

☎ 3346 3294

RODOVIA JOSÉ CARLOS DALUX,9301 KM 10 - CAMPUS CESUSC - SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

CNPJ: 23278265000151 INSC. ESTADUAL: 257763597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2

1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000404

Data da Emissão 02/11/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Refeição		212,75

Não vale como recibo Total R\$ 212,75

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 10 Bis 50x3 de 000001 até 000500 Aut. Fiscal: 251507700069404 Data: 07/10/2015



**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000530

Data da Emissão 28/10/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Despesas		202,25

Não vale como recibo Total R\$ 202,25

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251807700061976 Data: 28/09/2016



**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000521

Data da Emissão 27/10/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Despesas		228,08

Não vale como recibo Total R\$ 228,08

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251807700061976 Data: 28/09/2016



**MÁLIA RESTAURANTE LTDA ME**  
 ☎ 3346 2044  
 AVENIDA IVO REIS MONTENEGRO, 483 NOSSA SENHORA DO ROSARIO

CNPJ 23 278 265/0001-51 - INSCR. EST. 257 763 597

NOTA FISCAL de Venda ao Consumidor - DI - Mod. 2  
 1ª Via Cliente (Branca) - 2ª Via Contab. 3ª Via Bloco

№ 000528

Data da Emissão 27/10/16

Nome \_\_\_\_\_

Endereço \_\_\_\_\_

Quant.	Discriminação das Mercadorias	Pr. Unit.	TOTAL
	Almoxarés		92,32

Não vale como recibo Total R\$ 92,32

Rogério & Rogério Ltda - Av. Jorge Lacerda, 2282 - Costeira - Fpolis - CNPJ 00909942/0001-97 - I.E. 253.193.958  
 Nota Fiscal Série D1 Mod. 2 - 20 Bts 50x3 de 000501 até 001500 Aut. Fiscal. Número: 251807700061976 Data: 28/09/2016



REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	----- Documento Fiscal -----					--- Codificação ---			--- Operações com Débito do Imposto ---			- Op. s/ Débito do Imposto -		
	Número		Espe	Sér	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Aliqu	Imposto	Isentas ou	Outras	
Saída	Início	Final	cie	Sub		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib		
2017								ST						
14/02	000000829	000000829	NF	D1	S	18,61	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,61	
14/02	000000830	000000830	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
14/02	000000831	000000831	NF	D1	S	24,35	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,35	
15/02	000000833	000000833	NF	D1	S	24,38	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,38	
15/02	000000834	000000834	NF	D1	S	75,97	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	75,97	
15/02	000000835	000000835	NF	D1	S	763,70	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	763,70	
16/02	000000836	000000836	NF	D1	S	12,84	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,84	
16/02	000000837	000000837	NF	D1	S	20,04	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,04	
16/02	000000839	000000839	NF	D1	S	22,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	22,00	
16/02	000000840	000000840	NF	D1	S	872,55	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	872,55	
17/02	000000838	000000838	NF	D1	S	36,27	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	36,27	
17/02	000000841	000000841	NF	D1	S	695,56	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	695,56	
18/02	000000769	000000769	NF	D1	S	452,99	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	452,99	
18/02	000000842	000000842	NF	D1	S	140,20	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	140,20	
20/02	000000770	000000770	NF	D1	S	603,51	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	603,51	
20/02	000000843	000000843	NF	D1	S	13,80	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,80	
20/02	000000844	000000844	NF	D1	S	20,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,10	
21/02	000000845	000000845	NF	D1	S	12,12	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,12	
21/02	000000846	000000846	NF	D1	S	33,32	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	33,32	
21/02	000000847	000000847	NF	D1	S	117,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	117,00	
21/02	000000848	000000848	NF	D1	S	521,89	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	521,89	
22/02	000000771	000000771	NF	D1	S	33,85	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	33,85	
22/02	000000772	000000772	NF	D1	S	676,33	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	676,33	
22/02	000000849	000000849	NF	D1	S	31,70	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	31,70	
22/02	000000850	000000850	NF	D1	S	26,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	26,10	
23/02	000000773	000000773	NF	D1	S	1.764,28	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	1.764,28	
23/02	000000774	000000774	NF	D1	S	13,09	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,09	
23/02	000000775	000000775	NF	D1	S	15,78	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,78	
23/02	000000776	000000776	NF	D1	S	626,55	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	626,55	
24/02	000000777	000000777	NF	D1	S	14,97	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,97	
24/02	000000778	000000778	NF	D1	S	14,64	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,64	
24/02	000000779	000000779	NF	D1	S	672,97	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	672,97	
25/02	000000780	000000780	NF	D1	S	100,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	
27/02	000000781	000000781	NF	D1	S	16,59	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,59	
27/02	000000782	000000782	NF	D1	S	100,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	
27/02	000000783	000000783	NF	D1	S	22,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	22,00	
27/02	000000784	000000784	NF	D1	S	367,42	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	367,42	
Total da Página			Valor Contábil			Base Cálculo			Imposto Debitado			Isentas		Outras
- ICMS			8.997,47			0,00			0,00			0,00		8.997,47
Total do Período			Valor Contábil			Base Cálculo			Imposto Debitado			Isentas		Outras
- ICMS			20.629,01			0,00			0,00			0,00		20.629,01

## REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	----- Documento Fiscal -----					--- Codificação ---			--- Operações com Débito do Imposto ---			- Op. s/ Débito do Imposto -		
	Saída	Número		Espé	Sér.	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Alíqu	Imposto	Isentas ou	Outras
2017	Início	-	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib	
									ST					
14/03	000000966	000000966	NF	D1	S	1.464,85	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	1.464,85
14/03	000000967	000000967	NF	D1	S	100,45	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	100,45
14/03	000000968	000000968	NF	D1	S	602,25	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	602,25
15/03	000000969	000000969	NF	D1	S	85,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	85,00
15/03	000000970	000000970	NF	D1	S	22,99	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,99
15/03	000000971	000000971	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
16/03	000000972	000000972	NF	D1	S	20,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,00
16/03	000000973	000000973	NF	D1	S	11,66	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	11,66
16/03	000000974	000000974	NF	D1	S	25,13	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	25,13
17/03	000000975	000000975	NF	D1	S	101,96	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	101,96
17/03	000000976	000000976	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
17/03	000000977	000000977	NF	D1	S	18,04	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	18,04
17/03	000000978	000000978	NF	D1	S	10,40	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	10,40
17/03	000000979	000000979	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
17/03	000000980	000000980	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
17/03	000000981	000000981	NF	D1	S	20,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,00
17/03	000000982	000000982	NF	D1	S	16,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	16,00
17/03	000000983	000000983	NF	D1	S	16,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	16,00
17/03	000000984	000000984	NF	D1	S	20,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,00
17/03	000000985	000000985	NF	D1	S	10,52	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	10,52
17/03	000000986	000000986	NF	D1	S	14,90	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	14,90
17/03	000000987	000000987	NF	D1	S	20,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,00
20/03	000000988	000000988	NF	D1	S	20,43	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,43
20/03	000000989	000000989	NF	D1	S	103,75	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	103,75
20/03	000000990	000000990	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
21/03	000000991	000000991	NF	D1	S	103,95	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	103,95
21/03	000000992	000000992	NF	D1	S	269,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	269,00
21/03	000000993	000000993	NF	D1	S	12,97	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	12,97
21/03	000000994	000000994	NF	D1	S	14,33	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	14,33
21/03	000000995	000000995	NF	D1	S	20,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	20,00
22/03	000000996	000000996	NF	D1	S	28,05	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	28,05
22/03	000000997	000000997	NF	D1	S	104,41	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	104,41
22/03	000000998	000000998	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
23/03	000000999	000000999	NF	D1	S	16,16	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	16,16
23/03	000001000	000001000	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
24/03	000001001	000001001	NF	D1	S	11,61	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	11,61
24/03	000001002	000001002	NF	D1	S	14,14	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	14,14
27/03	000001003	000001003	NF	D1	S	22,00	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	22,00
27/03	000001004	000001004	NF	D1	S	17,30	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	17,30
27/03	000001005	000001005	NF	D1	S	564,88	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	564,88
29/03	000001006	000001006	NF	D1	S	17,21	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	17,21
29/03	000001007	000001007	NF	D1	S	57,15	2654	5.102		0,00	0,00	0,00	0,00	57,15
Total da Página														
- ICMS						4.131,49				0,00		0,00		4.131,49





REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data Saída	----- Documento Fiscal -----					--- Codificação ---			--- Operações com Débito do Imposto ---			- Op. s/ Débito do Imposto -		
	Número	Espé	Sér.	U		Valor	Contá	Fiscal	Base	Aliqu	Imposto	Isentas ou	Outras	
2017	Início	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib		
18/05	000001109	000001109	NF	D1	S	12,36	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,36	
18/05	000001110	000001110	NF	D1	S	17,74	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,74	
18/05	000001111	000001111	NF	D1	S	16,08	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,08	
18/05	000001112	000001112	NF	D1	S	13,44	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,44	
18/05	000001113	000001113	NF	D1	S	13,04	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,04	
18/05	000001114	000001114	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
18/05	000001115	000001115	NF	D1	S	18,65	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,65	
18/05	000001116	000001116	NF	D1	S	17,23	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,23	
19/05	000001117	000001117	NF	D1	S	14,71	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,71	
19/05	000001118	000001118	NF	D1	S	15,48	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,48	
19/05	000001119	000001119	NF	D1	S	572,48	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	572,48	
20/05	000001120	000001120	NF	D1	S	381,14	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	381,14	
22/05	000001121	000001121	NF	D1	S	11,52	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	11,52	
22/05	000001122	000001122	NF	D1	S	15,08	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,08	
22/05	000001123	000001123	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
22/05	000001124	000001124	NF	D1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
22/05	000001125	000001125	NF	D1	S	227,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	227,00	
23/05	000001126	000001126	NF	D1	S	12,44	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,44	
23/05	000001127	000001127	NF	D1	S	990,14	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	990,14	
24/05	000001128	000001128	NF	D1	S	19,20	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,20	
24/05	000001129	000001129	NF	D1	S	12,95	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,95	
24/05	000001130	000001130	NF	D1	S	53,26	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	53,26	
24/05	000001131	000001131	NF	D1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
24/05	000001132	000001132	NF	D1	S	19,87	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,87	
24/05	000001133	000001133	NF	D1	S	30,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	30,93	
24/05	000001134	000001134	NF	D1	S	30,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	30,93	
24/05	000001135	000001135	NF	D1	S	21,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	21,00	
25/05	000001136	000001136	NF	D1	S	16,14	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,14	
25/05	000001137	000001137	NF	D1	S	8,72	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	8,72	
25/05	000001138	000001138	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
25/05	000001139	000001139	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
26/05	000001140	000001140	NF	D1	S	18,90	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,90	
26/05	000001141	000001141	NF	D1	S	7,35	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	7,35	
26/05	000001142	000001142	NF	D1	S	12,65	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,65	
26/05	000001143	000001143	NF	D1	S	804,61	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	804,61	
26/05	000001144	000001144	NF	D1	S	13,17	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,17	
26/05	000001145	000001145	NF	D1	S	19,46	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,46	
26/05	000001146	000001146	NF	D1	S	16,84	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,84	
26/05	000001147	000001147	NF	D1	S	673,75	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	673,75	
27/05	000001148	000001148	NF	D1	S	17,35	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,35	
27/05	000001149	000001149	NF	D1	S	404,87	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	404,87	
29/05	000001150	000001150	NF	D1	S	34,28	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	34,28	
Total da Página						Valor Contábil		Base Cálculo		Imposto Debitado		Isentas		Outras
- ICMS						4.664,76		0,00		0,00		0,00		4.664,76

## REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data		Documento Fiscal				Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto		
Saída	Número	Espé	Sér.	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Aliqu	Imposto	Isentas ou	Outras		
2017	Início - Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib			
													ST	
01/08	000001419   000001419	NF	D1	S	13,88	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,88		
01/08	000001420   000001420	NF	D1	S	61,71	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	61,71		
01/08	000001421   000001421	NF	D1	S	13,34	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,34		
01/08	000001422   000001422	NF	D1	S	39,42	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	39,42		
02/08	000001423   000001423	NF	D1	S	43,36	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	43,36		
02/08	000001424   000001424	NF	D1	S	25,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,00		
02/08	000001425   000001425	NF	D1	S	624,27	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	624,27		
02/08	000001426   000001426	NF	D1	S	100,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00		
03/08	000001427   000001427	NF	D1	S	11,60	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	11,60		
03/08	000001428   000001428	NF	D1	S	87,01	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	87,01		
03/08	000001429   000001429	NF	D1	S	500,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	500,00		
03/08	000001430   000001430	NF	D1	S	152,73	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	152,73		
04/08	000001431   000001431	NF	D1	S	25,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,00		
04/08	000001432   000001432	NF	D1	S	989,67	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	989,67		
04/08	000001433   000001433	NF	D1	S	27,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	27,00		
05/08	000001434   000001434	NF	D1	S	390,53	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	390,53		
07/08	000001435   000001435	NF	D1	S	14,36	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,36		
07/08	000001436   000001436	NF	D1	S	14,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00		
07/08	000001437   000001437	NF	D1	S	16,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,93		
07/08	000001438   000001438	NF	D1	S	80,72	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	80,72		
07/08	000001439   000001439	NF	D1	S	9,74	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	9,74		
07/08	000001440   000001440	NF	D1	S	16,22	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,22		
07/08	000001441   000001441	NF	D1	S	30,43	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	30,43		
08/08	000001442   000001442	NF	D1	S	95,85	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	95,85		
08/08	000001443   000001443	NF	D1	S	11,48	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	11,48		
09/08	000001444   000001444	NF	D1	S	12,47	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,47		
09/08	000001445   000001445	NF	D1	S	121,92	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	121,92		
09/08	000001446   000001446	NF	D1	S	22,46	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	22,46		
09/08	000001447   000001447	NF	D1	S	504,88	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	504,88		
09/08	000001448   000001448	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00		
10/08	000001449   000001449	NF	D1	S	13,66	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,66		
10/08	000001465   000001465	NF	D1	S	400,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	400,00		
10/08	000001466   000001466	NF	D1	S	122,13	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	122,13		
11/08	000001450   000001450	NF	D1	S	15,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00		
11/08	000001467   000001467	NF	D1	S	448,42	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	448,42		
11/08	000001468   000001468	NF	D1	S	12,54	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,54		
11/08	000001469   000001469	NF	D1	S	18,25	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,25		
11/08	000001470   000001470	NF	D1	S	251,59	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	251,59		
11/08	000001471   000001471	NF	D1	S	400,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	400,00		
12/08	000001472   000001472	NF	D1	S	250,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	250,00		
12/08	000001473   000001473	NF	D1	S	205,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	205,00		
14/08	000001474   000001474	NF	D1	S	17,60	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,60		
Total da Página		Valor Contábil				Base Cálculo			Imposto Debitado			Isentas		Outras
- ICMS		6.410,17				0,00			0,00			0,00		6.410,17

## REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data Saída	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto	
	Número		Espé cie	Sér. Sub.	U	Valor Contábil	Contá bil	Fiscal	Base Cálculo	Aliqu ota	Imposto Debitado	Isentas ou Não Trib	Outras
2017	Início	Final											
								ST					
11/10	000001714	000001714	NF	D1	S	12,67	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,67
11/10	000001715	000001715	NF	D1	S	666,57	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	666,57
11/10	000001816	000001816	NF	D1	S	397,64	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	397,64
11/10	000001817	000001817	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
13/10	000001716	000001716	NF	D1	S	16,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,10
13/10	000001818	000001818	NF	D1	S	367,56	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	367,56
13/10	000001819	000001819	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
14/10	000001820	000001820	NF	D1	S	382,41	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	382,41
14/10	000001821	000001821	NF	D1	S	100,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00
16/10	000001717	000001717	NF	D1	S	12,60	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,60
16/10	000001822	000001822	NF	D1	S	216,83	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	216,83
16/10	000001823	000001823	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
17/10	000001718	000001718	NF	D1	S	12,28	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,28
17/10	000001719	000001719	NF	D1	S	25,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,00
17/10	000001824	000001824	NF	D1	S	196,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	196,00
17/10	000001825	000001825	NF	D1	S	500,31	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	500,31
18/10	000001720	000001720	NF	D1	S	25,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,00
18/10	000001721	000001721	NF	D1	S	22,96	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	22,96
18/10	000001722	000001722	NF	D1	S	18,25	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,25
18/10	000001723	000001723	NF	D1	S	16,32	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,32
18/10	000001752	000001752	NF	D1	S	24,58	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,58
18/10	000001826	000001826	NF	D1	S	471,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	471,93
18/10	000001827	000001827	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
19/10	000001724	000001724	NF	D1	S	12,68	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,68
19/10	000001725	000001725	NF	D1	S	20,56	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,56
19/10	000001726	000001726	NF	D1	S	25,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,10
19/10	000001727	000001727	NF	D1	S	23,54	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	23,54
19/10	000001728	000001728	NF	D1	S	20,75	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,75
19/10	000001828	000001828	NF	D1	S	300,90	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	300,90
19/10	000001829	000001829	NF	D1	S	225,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	225,00
20/10	000001729	000001729	NF	D1	S	11,64	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	11,64
20/10	000001730	000001730	NF	D1	S	19,74	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,74
20/10	000001731	000001731	NF	D1	S	12,40	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,40
20/10	000001830	000001830	NF	D1	S	367,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	367,00
20/10	000001831	000001831	NF	D1	S	200,13	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,13
20/10	000001832	000001832	NF	D1	S	200,13	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,13
21/10	000001833	000001833	NF	D1	S	336,54	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	336,54
23/10	000001732	000001732	NF	D1	S	24,95	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,95
23/10	000001733	000001733	NF	D1	S	15,65	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,65
23/10	000001834	000001834	NF	D1	S	280,65	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	280,65
23/10	000001835	000001835	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
24/10	000001734	000001734	NF	D1	S	12,08	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	12,08
Total da Página						Valor Contábil		Base Cálculo		Imposto Debitado		Isentas	Outras
- ICMS						6.594,45		0,00		0,00		0,00	6.594,45

REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto	
	Saída	Número	Espé	Sér	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Alíqu	Imposto	Isetnas ou	Outras
2017	Início	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib	
12/12	000001903	000001903	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
12/12	000001904	000001904	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
12/12	000001967	000001967	NF	D1	S	400,63	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	400,63
12/12	000001968	000001968	NF	D1	S	214,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	214,00
13/12	000001905	000001905	NF	D1	S	16,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,10
13/12	000001906	000001906	NF	D1	S	18,49	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,49
13/12	000001907	000001907	NF	D1	S	15,83	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,83
13/12	000001908	000001908	NF	D1	S	16,99	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,99
13/12	000001909	000001909	NF	D1	S	45,21	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	45,21
13/12	000001910	000001910	NF	D1	S	15,98	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,98
13/12	000001911	000001911	NF	D1	S	19,76	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,76
13/12	000001912	000001912	NF	D1	S	1.640,63	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	1.640,63
13/12	000001969	000001969	NF	D1	S	360,05	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	360,05
13/12	000001970	000001970	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
14/12	000001913	000001913	NF	D1	S	9,32	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	9,32
14/12	000001914	000001914	NF	D1	S	28,99	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	28,99
14/12	000001915	000001915	NF	D1	S	13,50	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,50
14/12	000001916	000001916	NF	D1	S	54,89	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	54,89
14/12	000001971	000001971	NF	D1	S	480,11	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	480,11
14/12	000001972	000001972	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
15/12	000001917	000001917	NF	D1	S	20,45	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,45
15/12	000001918	000001918	NF	D1	S	17,72	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,72
15/12	000001973	000001973	NF	D1	S	593,61	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	593,61
15/12	000001974	000001974	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
16/12	000001919	000001919	NF	D1	S	13,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,00
16/12	000001975	000001975	NF	D1	S	350,55	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	350,55
16/12	000001976	000001976	NF	D1	S	100,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00
18/12	000001920	000001920	NF	D1	S	14,79	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,79
18/12	000001921	000001921	NF	D1	S	26,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	26,00
18/12	000001922	000001922	NF	D1	S	16,40	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,40
18/12	000001923	000001923	NF	D1	S	17,27	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,27
18/12	000001924	000001924	NF	D1	S	24,84	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,84
18/12	000001977	000001977	NF	D1	S	564,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	564,00
18/12	000001978	000001978	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
19/12	000001925	000001925	NF	D1	S	16,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00
19/12	000001926	000001926	NF	D1	S	31,09	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	31,09
19/12	000001927	000001927	NF	D1	S	21,75	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	21,75
19/12	000001928	000001928	NF	D1	S	65,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	65,10
19/12	000001979	000001979	NF	D1	S	500,73	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	500,73
19/12	000001980	000001980	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
20/12	000001929	000001929	NF	D1	S	13,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,10
20/12	000001930	000001930	NF	D1	S	28,04	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	28,04
<b>Total da Página</b>					<b>Valor Contábil</b>	<b>Base Cálculo</b>	<b>Imposto Debitado</b>	<b>Isetnas</b>					
- ICMS					6.864,92	0,00	0,00	0,00	6.864,92				

## REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data Saída	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto	
	Número Início	Número Final	Espécie	Série	U	Valor Contábil	Contábil	Fiscal	Base Cálculo	Alíquota	Imposto Debitado	Isentas ou Não Trib	Outras
02/01	000001948	000001948	NF	D1	S	14,57	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,57
02/01	000001949	000001949	NF	D1	S	30,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	30,00
02/01	000001950	000001950	NF	D1	S	15,68	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	15,68
03/01	000002051	000002051	NF	D1	S	543,31	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	543,31
03/01	000002052	000002052	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
04/01	000001998	000001998	NF	D1	S	29,86	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	29,86
04/01	000002053	000002053	NF	D1	S	305,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	305,10
04/01	000002054	000002054	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
05/01	000001999	000001999	NF	D1	S	45,50	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	45,50
05/01	000002055	000002055	NF	D1	S	669,43	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	669,43
05/01	000002056	000002056	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
06/01	000002057	000002057	NF	D1	S	133,54	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	133,54
06/01	000002058	000002058	NF	D1	S	100,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00
08/01	000002000	000002000	NF	D1	S	39,78	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	39,78
08/01	000002059	000002059	NF	D1	S	216,51	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	216,51
08/01	000002060	000002060	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
09/01	000002001	000002001	NF	D1	S	17,43	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,43
09/01	000002061	000002061	NF	D1	S	250,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	250,00
10/01	000002002	000002002	NF	D1	S	14,66	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,66
10/01	000002062	000002062	NF	D1	S	300,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	300,00
11/01	000002003	000002003	NF	D1	S	26,88	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	26,88
11/01	000002004	000002004	NF	D1	S	200,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
11/01	000002005	000002005	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
11/01	000002063	000002063	NF	D1	S	223,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	223,93
11/01	000002064	000002064	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
12/01	000002006	000002006	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
12/01	000002007	000002007	NF	D1	S	19,17	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,17
12/01	000002065	000002065	NF	D1	S	395,81	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	395,81
12/01	000002066	000002066	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
13/01	000002008	000002008	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
13/01	000002009	000002009	NF	D1	S	84,30	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	84,30
13/01	000002067	000002067	NF	D1	S	383,83	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	383,83
15/01	000002010	000002010	NF	D1	S	13,79	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,79
15/01	000002011	000002011	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
15/01	000002012	000002012	NF	D1	S	11,93	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	11,93
15/01	000002013	000002013	NF	D1	S	14,70	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	14,70
15/01	000002014	000002014	NF	D1	S	651,77	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	651,77
15/01	000002068	000002068	NF	D1	S	413,78	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	413,78
15/01	000002069	000002069	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
16/01	000002015	000002015	NF	D1	S	40,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	40,00
16/01	000002070	000002070	NF	D1	S	292,23	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	292,23
16/01	000002071	000002071	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
Total da Página						Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras			
- ICMS						7.257,49	0,00	0,00	0,00	7.257,49			

REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto		
	Número		Espé	Sér.	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Alíqu	Imposto	Isentas ou	Outras	
2018	Início	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib		
														ST
19/02	000002126	000002126	NF	D1	S	1.066,70	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	1.066,70	
19/02	000002157	000002157	NF	D1	S	459,75	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	459,75	
19/02	000002158	000002158	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
20/02	000002127	000002127	NF	D1	S	29,85	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	29,85	
20/02	000002128	000002128	NF	D1	S	9,95	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	9,95	
20/02	000002129	000002129	NF	D1	S	315,08	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	315,08	
20/02	000002130	000002130	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
21/02	000002131	000002131	NF	D1	S	35,50	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	35,50	
21/02	000002132	000002132	NF	D1	S	19,95	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,95	
21/02	000002133	000002133	NF	D1	S	75,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	75,00	
21/02	000002134	000002134	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
21/02	000002135	000002135	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
21/02	000002136	000002136	NF	D1	S	17,66	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	17,66	
21/02	000002137	000002137	NF	D1	S	34,16	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	34,16	
21/02	000002159	000002159	NF	D1	S	419,49	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	419,49	
21/02	000002160	000002160	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
22/02	000002138	000002138	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
22/02	000002139	000002139	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
22/02	000002140	000002140	NF	D1	S	33,21	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	33,21	
22/02	000002141	000002141	NF	D1	S	576,76	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	576,76	
22/02	000002142	000002142	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
23/02	000002143	000002143	NF	D1	S	18,90	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	18,90	
23/02	000002144	000002144	NF	D1	S	24,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	24,00	
23/02	000002161	000002161	NF	D1	S	332,95	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	332,95	
23/02	000002162	000002162	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
24/02	000002163	000002163	NF	D1	S	178,19	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	178,19	
26/02	000002145	000002145	NF	D1	S	30,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	30,00	
26/02	000002146	000002146	NF	D1	S	29,60	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	29,60	
26/02	000002147	000002147	NF	D1	S	16,61	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,61	
26/02	000002148	000002148	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
26/02	000002149	000002149	NF	D1	S	13,55	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	13,55	
26/02	000002150	000002150	NF	D1	S	26,10	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	26,10	
26/02	000002164	000002164	NF	D1	S	251,57	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	251,57	
26/02	000002165	000002165	NF	D1	S	200,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00	
27/02	000002166	000002166	NF	D1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
27/02	000002167	000002167	NF	D1	S	25,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	25,00	
28/02	000002168	000002168	NF	D1	S	19,58	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	19,58	
28/02	000002169	000002169	NF	D1	S	16,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00	
28/02	000002170	000002170	NF	D1	S	20,96	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,96	
28/02	000002171	000002171	NF	D1	S	20,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	
Total da Página						Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras				
- ICMS						5.416,07	0,00	0,00	0,00	5.416,07				
Total do Período						Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras				
- ICMS						11.802,05	0,00	0,00	0,00	11.802,05				







MÁLIA RESTAURANTE EIRELI

CNPJ 23.278.265/0001-51 Inscrição Estadual 257.763.597

Livro: 0001 Páginas: 0042

Período: 01/09/2019 a 30/09/2019

## REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto	
	Número		Espé	Sér.	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Aliqu	Imposto	Isentas ou	Outras
2019	Início	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib	
02/09	000004383	000004389	CF	1	S	32,00	2654	5.405					
03/09	000004389	000004392	CF	1	S	19,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	32,00
04/09	000004392	000004398	CF	1	S	108,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	19,20
05/09	000004398	000004400	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	108,80
06/09	000004400	000004402	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
07/09	000004402	000004403	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
09/09	000004403	000004408	CF	1	S	96,60	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10/09	000004408	000004410	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	96,60
11/09	000004410	000004414	CF	1	S	16,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
12/09	000004414	000004440	CF	1	S	606,68	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00
13/09	000004440	000004454	CF	1	S	612,54	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	606,68
14/09	000004454	000004455	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	612,54
16/09	000004455	000004471	CF	1	S	657,96	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
17/09	000004471	000004486	CF	1	S	654,92	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	657,96
18/09	000004486	000004491	CF	1	S	51,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	654,92
19/09	000004491	000004492	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	51,00
Total da Página						Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras			
- ICMS						2.855,70	0,00	0,00	0,00	2.855,70			
Total do Período						Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras			
- ICMS						2.855,70	0,00	0,00	0,00	2.855,70			

REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data	----- Documento Fiscal -----					--- Codificação ---			--- Operações com Débito do Imposto ---			- Op. s/ Débito do Imposto -					
	Número		Espé	Sér	U	Valor	Contá	Fiscal	Base	Aliqu	Imposto	Isentas ou	Outras				
2019	Início	Final	cie	Sub		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib					
01/10	000004492	000004493	CF	1	S	51,98	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	51,98				
02/10	000004493	000004499	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
07/10	000004499	000004514	CF	1	S	691,90	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	691,90				
08/10	000004514	000004517	CF	1	S	65,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	65,20				
09/10	000004517	000004534	CF	1	S	695,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	695,00				
10/10	000004534	000004548	CF	1	S	616,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	616,80				
11/10	000004548	000004561	CF	1	S	675,90	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	675,90				
12/10	000004561	000004562	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
14/10	000004562	000004566	CF	1	S	1.197,00	2654	5.102	1.197,00	17,00	203,49	0,00	0,00				
15/10	000004566	000004577	CF	1	S	611,60	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	611,60				
16/10	000004577	000004590	CF	1	S	28,50	2654	5.102	28,50	17,00	4,85	0,00	0,00				
16/10	000004577	000004590	CF	1	S	615,58	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	615,58				
17/10	000004590	000004604	CF	1	S	753,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	753,80				
18/10	000004604	000004616	CF	1	S	639,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	639,80				
19/10	000004616	000004617	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
21/10	000004617	000004635	CF	1	S	609,50	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	609,50				
22/10	000004635	000004648	CF	1	S	704,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	704,00				
23/10	000004648	000004662	CF	1	S	654,60	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	654,60				
24/10	000004662	000004676	CF	1	S	622,30	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	622,30				
25/10	000004676	000004687	CF	1	S	619,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	619,20				
26/10	000004687	000004688	CF	1	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00				
28/10	000004688	000004702	CF	1	S	738,90	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	738,90				
29/10	000004702	000004713	CF	1	S	628,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	628,00				
30/10	000004713	000004729	CF	1	S	632,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	632,20				
31/10	000004729	000004739	CF	1	S	656,60	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	656,60				
Total da Página													Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras
- ICMS													12.508,36	1.225,50	208,34	0,00	11.282,86
Total do Período													Valor Contábil	Base Cálculo	Imposto Debitado	Isentas	Outras
- ICMS													12.508,36	1.225,50	208,34	0,00	11.282,86

REGISTRO DE SAÍDAS

Modelo P2-A

Data Saída	Documento Fiscal					Codificação			Operações com Débito do Imposto			Op. s/ Débito do Imposto	
	Número	Espé	Sér.	U		Valor	Contá	Fiscal	Base	Alíqu	Imposto	Isentas ou	Outras
2019	Início	Final	cie	Sub.		Contábil	bil		Cálculo	ota	Debitado	Não Trib	
								ST					
02/12	000004930	000004939	CF	ECF	S	1.596,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.596,00
03/12	000004940	000004949	CF	ECF	S	1.612,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.612,80
04/12	000004950	000004959	CF	ECF	S	1.590,40	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.590,40
05/12	000004960	000004970	CF	ECF	S	1.676,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.676,80
06/12	000004971	000004979	CF	ECF	S	1.580,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.580,80
07/12	000004980	000004980	CF	ECF	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
11/12	000004981	000004992	CF	ECF	S	1.612,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.612,80
12/12	000004993	000005014	CF	ECF	S	1.869,40	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	1.869,40
13/12	000005015	000005023	CF	ECF	S	758,40	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	758,40
14/12	000005024	000005024	CF	ECF	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
16/12	000005025	000005032	CF	ECF	S	794,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	794,20
17/12	000005033	000005040	CF	ECF	S	649,60	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	649,60
18/12	000005041	000005047	CF	ECF	S	604,80	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	604,80
19/12	000005048	000005059	CF	ECF	S	608,20	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	608,20
20/12	000005060	000005066	CF	ECF	S	678,40	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	678,40
21/12	000005067	000005067	CF	ECF	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
23/12	000005068	000005070	CF	ECF	S	320,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	320,00
24/12	000005071	000005073	CF	ECF	S	240,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	240,00
25/12	000005074	000005074	CF	ECF	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
26/12	000005075	000005077	CF	ECF	S	480,00	2654	5.405	0,00	0,00	0,00	0,00	480,00
27/12	000005078	000005078	CF	ECF	S	0,00	2654	5.102	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total da Página</b>						<b>Valor Contábil</b>	<b>Base Cálculo</b>	<b>Imposto Debitado</b>	<b>Isentas</b>	<b>Outras</b>			
- ICMS						16.672,60	0,00	0,00	0,00	16.672,60			
<b>Total do Período</b>						<b>Valor Contábil</b>	<b>Base Cálculo</b>	<b>Imposto Debitado</b>	<b>Isentas</b>	<b>Outras</b>			
- ICMS						16.672,60	0,00	0,00	0,00	16.672,60			

# MALIA RESTAURANTE EIRELI

Relatório de Cupons Emitidos no Período - 09/01/2020 até 09/01/2020

Data/Hora: 16/03/2020 17:16:01

<b>Data</b>	<b>--- CUPOM ---</b>		<b>CCF</b>	<b>COO</b>	<b>Cliente</b>	<b>Vendedor</b>	<b>Sub-Total</b>	<b>Desc</b>	<b>Acre</b>	<b>Total</b>	
09/01/20	4604	5092	CONSUMIDOR			USUARIO MASTER	32,00	0,00	0,00	32,00	
<b>Cond. Pagto: A VISTA</b>											
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>				<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	15	ALMOÇO 7				32,00	0,00	0,00	32,00	1	32,00
09/01/20	4605	5093	CONSUMIDOR			USUARIO MASTER	41,90	0,00	0,00	41,90	
<b>Cond. Pagto: A VISTA</b>											
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>				<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	17	ALMOÇO 9				41,90	0,00	0,00	41,90	1	41,90
09/01/20	4606	5094	CONSUMIDOR			USUARIO MASTER	41,90	0,00	0,00	41,90	
<b>Cond. Pagto: A VISTA</b>											
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>				<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	17	ALMOÇO 9				41,90	0,00	0,00	41,90	1	41,90
<b>Total</b>										<b>R\$ 115,80</b>	

# MALIA RESTAURANTE EIRELI

Relatório de Cupons Emitidos no Período - 20/02/2020 até 20/02/2020

Data/Hora: 16/03/2020 17:15:25

Data	CCF	COO	Cliente	Vendedor	Sub-Total	Desc	Acre	Total	
	11		ALMOÇO 3	22,40 0,00	0,00	22,40	1	22,40	
20/02/20	4709	5273	CONSUMIDOR	USUARIO MASTER	19,20	0,00	0,00	19,20	
Cond. Pagto: A VISTA									
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>		<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	10	ALMOÇO 2		19,20	0,00	0,00	19,20	1	19,20
20/02/20	4710	5274	CONSUMIDOR	USUARIO MASTER	22,40	0,00	0,00	22,40	
Cond. Pagto: A VISTA									
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>		<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	12	ALMOÇO 4		22,40	0,00	0,00	22,40	1	22,40
20/02/20	4711	5275	CONSUMIDOR	USUARIO MASTER	16,00	0,00	0,00	16,00	
Cond. Pagto: A VISTA									
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>		<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	9	ALMOÇO 1		16,00	0,00	0,00	16,00	1	16,00
20/02/20	4712	5276	CONSUMIDOR	USUARIO MASTER	32,00	0,00	0,00	32,00	
Cond. Pagto: A VISTA									
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>		<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	15	ALMOÇO 7		32,00	0,00	0,00	32,00	1	32,00
20/02/20	4713	5277	CONSUMIDOR	USUARIO MASTER	32,00	0,00	0,00	32,00	
Cond. Pagto: A VISTA									
	<u>Código</u>	<u>Descrição</u>		<u>Preço Venda</u>	<u>Desc</u>	<u>Acre</u>	<u>Valor Vendido</u>	<u>Qtde</u>	<u>Total Item</u>
	15	ALMOÇO 7		32,00	0,00	0,00	32,00	1	32,00
<b>Total</b>								<b>R\$ 339,00</b>	

Assunto **Diligência 02 - Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Para Cesar <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Cópia Reservas <reservas@torresdacachoeira.com.br>

Data 16.03.2020 17:35

Boa Tarde,

Considerando os preceitos legais, bem como, a sustentação em normal e no ato convocatório deste edital e, ainda, considerando a emissão do atestado de capacidade técnica emitido por esta empresa, entendemos que seja pertinente esclarecermos algumas questões ainda não sanadas na diligência 01, assim questionamos:

1) Como funcionava o direcionamento das despesas atenuantes ao espaço físico explorado pelo Restaurante Malia nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, no que tange ao consumo de energia elétrica, água, ar condicionado, manutenção de predial e outros, já que o proprietário do imóvel (Hotel Torres da Cachoeira) em sua permuta não realizava quaisquer cobranças para a concessão deste espaço a terceiros?

Quem arcava com tais despesas no período em que o Restaurante Malia explorava tais atividades nas dependências do Hotel?

2) Em relação a emissão de notas fiscais vinculada ao consumo de alimentos, refeições e bebidas nas dependências do espaço em permuta, tal documento era confeccionado em nome do Hotel ou em nome do Restaurante Malia?

3) No tocante aos documentos legais para exploração das atividades de restaurante, café ou bar, nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, a proprietária estava plenamente ciente de que o Restaurante Malia atendia integralmente a legislação aplicável quanto as normas municipais e estaduais, no que diz respeito aos alvarás?

Neste sentido perguntamos se os alvarás eram cobrados da empresa pelo Hotel, de modo a garantir que os hóspedes estavam recebendo a prestação de serviços em restrita observância as normas sanitárias aplicáveis?

Caso sim, solicitamos que o Hotel nos encaminhe os alvarás do Restaurante Malia referente ao último ano em que a empresa explorou suas atividades no endereço permutado.

4) O Hotel Torres da Cachoeira detém o conhecimento de reclamações quanto ao atendimento ou a qualidade dos serviços/produtos prestados/fornecidos pelo Restaurante Malia durante sua permanência nas dependências do mesmo?

5) Questionamos se além do Restaurante Malia, o Hotel Torres da Cachoeira atua neste mesmo molde de permuta com outras atividades, caso sim, poderia nos citar quais?

Aguardamos o retorno a esta diligência **até às 15h do dia 17/03/2020.**

Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

Atenciosamente,

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 17.03.2020 09:59



Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

Departamento de Licitações  
DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**





**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Re: Diligência 02 - Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De <cesar@torresdacachoeira.com.br>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 17.03.2020 15:04

Boa tarde prezados,

Seguem respostas a questionamentos. Entendemos que todas as questões já foram devidamente elucidadas e damos por encerrado nossos esclarecimentos.

Cordialmente,

Em 16/03/2020 17:35, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

Boa Tarde,

Considerando os preceitos legais, bem como, a sustentação em normal e no ato convocatório deste edital e, ainda, considerando a emissão do atestado de capacidade técnica emitido por esta empresa, entendemos que seja pertinente esclarecermos algumas questões ainda não sanadas na diligência 01, assim questionamos:

1) Como funcionava o direcionamento das despesas atenuantes ao espaço físico explorado pelo Restaurante Malia nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, no que tange ao consumo de energia elétrica, água, ar condicionado, manutenção de predial e outros, já que o proprietário do imóvel (Hotel Torres da Cachoeira) em sua permuta não realizava quaisquer cobranças para a concessão deste espaço a terceiros?  
Quem arcava com tais despesas no período em que o Restaurante Maila explorava tais atividades nas dependências do Hotel?

O acordo entre as partes, conforme contrato assinado, era a permuta do fornecimento do café da manhã por concessão do espaço para exploração de bar e restaurante. Água, gás e energia elétrica estavam dentro do escopo do contrato. Quanto a manutenção do espaço e de todos os equipamentos, eram de responsabilidade do terceirizado / permutante, no sentido de devolver e perfeito estado.

2) Em relação a emissão de notas fiscais vinculada ao consumo de alimentos, refeições e bebidas nas dependências do espaço em permuta, tal documento era confeccionado em nome do Hotel ou em nome do Restaurante Malia?

A responsabilidade da emissão de notas fiscais é do prestador do serviço/fornecedor do produto, portanto, a empresa Malia.

3) No tocante aos documentos legais para exploração das atividades de restaurante, café ou bar, nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, a proprietária estava plenamente ciente de que o Restaurante Malia atendia integralmente a legislação aplicável quanto as normas municipais e estaduais, no que diz respeito aos alvarás? Neste sentido perguntamos se os alvarás eram cobrados da empresa pelo Hotel, de modo a garantir que os hóspedes estavam recebendo a prestação de serviços em restrita observância as normas sanitárias aplicáveis? Caso sim, solicitamos que o Hotel nos encaminhe os alvarás do Restaurante Malia referente ao último ano em que a empresa explorou suas atividades no endereço permutado.

Encaminhado anexo. Comunicamos que nosso Hotel possui os alvarás exigidos pela legislação (funcionamento e sanitário)

4) O Hotel Torres da Cachoeira detém o conhecimento de reclamações quanto ao atendimento ou a qualidade dos serviços/produtos prestados/fornecidos pelo Restaurante Malia durante sua permanência nas dependências do mesmo?

De acordo com pesquisa a nossos hóspedes no momento de sua saída ( check out), não identificamos nenhuma reclamação grave ou incontornável.

5) Questionamos se além do Restaurante Malia, o Hotel Torres da Cachoeira atua neste mesmo molde de permuta com outras atividades, caso sim, poderia nos citar quais?

Entendemos que questionamentos fora do escopo desta licitação não cabem serem respondidas. Informações como esta dizem respeito a nossa empresa e nos reservamos o direito de não respondê-la.

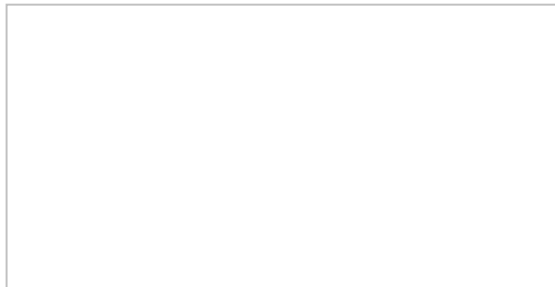
Aguardamos o retorno a esta diligência **até às 15h do dia 17/03/2020.**

Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

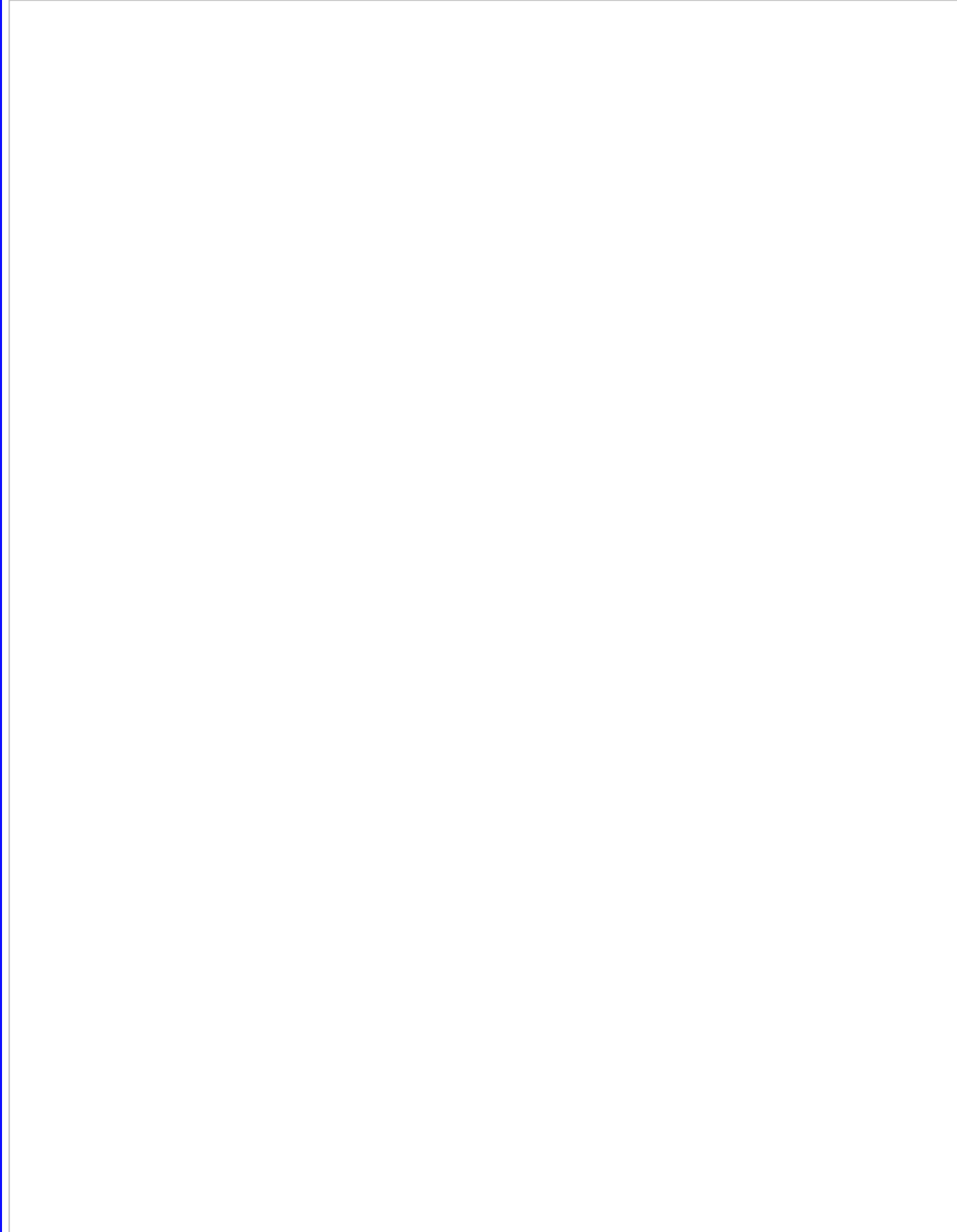
Atenciosamente,

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**





PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS  
SECRETARIA DE SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Professor Henrique da Silva Fontes, 6100, Trindade, FLORIANÓPOLIS - CEP: 88036-700  
Fone: (48) 3212-3913



Emitido por MALIA RESTAURANTE EIRELI em 13/11/2019 14:12 BRT | CELK Saúde v3.1.21.15 - CELK SISTEMAS LTDA

**ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL**

		<b>NÚMERO ALVARÁ</b> 4237/2019	<b>VALIDADE</b> 07/11/2020
<b>NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA</b> MALIA RESTANTE EIRELI EPP		<b>CNPJ/CPF</b> 23.278.265/0002-32	
<b>NOME FANTASIA</b> GRÃO DUQUE		<b>SETOR</b>	
<b>ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)</b> RUA Murilo Andriani, 327, DENTRO DO CIASC			<b>CEP</b> 88034-902
<b>BAIRRO</b> Itacorubi	<b>COMPLEMENTO</b> DENTRO DO CIASC	<b>FONE</b>	
<b>PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL</b> SILAS DE SOUZA			
<b>CNAE PRINCIPAL</b> 5611-2/01 - RESTAURANTES E SIMILARES			
<b>CNAE(S) SECUNDÁRIO(S)</b> 5611-2/03 - LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES			
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>	<b>CPF</b>	<b>REGISTRO</b>	<b>CC/UF</b>
ESTE ALVARÁ FOI EMITIDO EM CONFORMIDADE COM A LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL Nº 239, DE 10 DE AGOSTO DE 2006. Este Alvará foi concedido após terem sido cumpridas todas as exigências técnicas e legais previstas na legislação sanitária em vigor, não eximindo seu detentor, no entanto, do cumprimento da demais exigências constantes em legislações específicas emitidas por outras instituições das esferas Federal, Estadual e Municipal.			
<b>LOCAL E DATA</b> FLORIANÓPOLIS, 13/11/2019			
<b>AUTORIDADE DE SAÚDE</b>  Luiza Moritz Age Tokarewicz Mat. 23217-3			

PROTOCOLO: 27245/2019

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

## ALVARÁ SANITÁRIO

PARA <b>ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS</b>	NÚMERO DO ALVARÁ <b>47253</b>
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA <b>MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP</b>	
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO <b>SOL DA TERRA</b>	
CNPJ/CPF <b>23.278.265/0001-51</b>	EXTENSÃO <b>1</b>
ENDEREÇO - LOGRADOURO - (RUA, AVENIDA, PRAÇA) <b>AVENIDA MADRE BENVENUTA</b>	NÚMERO <b>1907</b>
COMPLEMENTO	
BAIRRO <b>ITACORUBI</b>	TELEFONE <b>(48) 3221-2780</b>
CÓDIGO/TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE <b>12113 - LANCHONETE/CAFE COLONIAL/PETISCARIAS</b>	
PRAZO DE VALIDADE <b>18/06/2020</b>	
OBSERVAÇÃO  Deferido por inspeção sanitária documental de acordo com Lei Complementar Municipal 666 de 20 de maio de 2019 e Decreto Municipal nº 20.316 de 17 de maio de 2019.	
ESTE ALVARÁ FOI EMITIDO EM CONFORMIDADE COM A LEI N 239 DE 10 DE AGOSTO DE 2006.  Este Alvará Sanitário foi concedido após terem sido cumpridos todas as exigências técnicas e legais previstas na legislação sanitária em vigor, não eximindo seu detentor, no entanto, do cumprimento das demais exigências constantes em legislação específicas emitidas por outras instituições das esferas Federal, Estadual e Municipal.	
LOCAL/DATA <b>Florianópolis, 11/07/2019</b>	
AUTORIDADE SANITÁRIA RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE  <i>Luiza Moritz Aze Tokarewicz</i> Fiscal de Vigilância em Saúde Matr.: 23217-3 S.M.S. P.M.F	DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE  <i>Leonardo Drabczynski Ventura</i> Diretor de Vigilância em Saúde Matricula nº 40348-2

"Não dê chance para a dengue. Não deixe água parada em pneus, vasos, latas e etc."  
"Sua saúde e a dos outros merecem essa oportunidade."

**MANTER EM LUGAR VISÍVEL AO PÚBLICO**

Assunto **Re: Diligência 02 - Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para <cesar@torresdacachoeira.com.br>  
Cópia Reservas <reservas@torresdacachoeira.com.br>  
Data 17.03.2020 16:09

- ALVARÁ MALIA.pdf (~497 KB)

Prezado Senhor César, Boa Tarde.

Inicialmente agradecemos sua disposição em estar colaborando com o envio das respostas e os documentos solicitados, destacando que tais diligências somente se fazem necessárias frente a vossa responsabilidade em âmbito legal e processual pela emissão de tal documento denominado de atestado de capacidade técnica em favor da empresa Restaurante Malia, o qual requer ao nosso juízo maiores averiguações até que se esgotem as informações que entendemos como pertinentes para processarmos o julgamento do mesmo na fase de habilitação do pregão nº 373/2019 junto a Universidade Federal de Santa Catarina.

Caso vossa empresa opte em não prestar mais nenhum esclarecimento em sede de diligência administrativa, certamente é um direito, o qual iremos respeitar sem qualquer problema, todavia, estas diligências iremos direcionar a outros órgãos para que processem em outras moldes para que possam nos auxiliar dentro das prerrogativas legais, face a origem do documento emitido sob a responsabilidade do emissor, apenas esclarecendo.

Considerando o alvará apresentado por vossa em sua reposta anterior perguntamos:

\* Tal documento fora emitido em 13/11/2019 e com vencimento em 07/11/2020, todavia o último contrato de permuta entre o Hotel e o Restaurante Malia findou em 08/03/2020, indagamos os aspectos quanto aos demais períodos atenuantes a completar os 03 anos em que o Restaurante Malia esteve nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, não houve a apresentação deste alvará?

Questionamos pois o atestado emitido por vossa faz alusão a um período de 03 anos e o alvará em síntese sustenta um período apenas após 13/11/2019.

Não menos importante, questionamos sobre o endereço constante deste alvará que é distinto do local onde foram manuseados os alimentos, os serviços de restaurantes atestados pelo documento emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, pois como pudera a empresa atuar em um local e apresentar o alvará de outro, já que a vigilância sanitária justamente necessita avaliar as condições de manuseio, conservação e outros aspectos, preservando o consumidor, não é mesmo? Esta questão não fora averiguada pelo hotel já que tratava-se de uma permuta e problemas com fiscalização poderiam sobrecarregar para o Hotel face esta questão dos endereços distintos?

Por mais uma vez, questionamos: Efetivamente inexistem vínculos entre os sócios do Hotel (emissor do atestado) e o Restaurante Malia, sejam inclusive direto ou indireto?

Aguardo maiores esclarecimentos até o dia 18/03/2020 às 10h, agradecendo mais uma vez pela sua atenção.

Atenciosamente,

---

**Leitura fundamental:**





[>> Clique aqui para obter informações](#)



## HORÁRIO DE ATENDIMENTO

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos



## CONTATO



Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.



## INFORMAÇÕES

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 17.03.2020 15:04, cesar@torresdacachoeira.com.br escreveu:

Boa tarde prezados,

Seguem respostas a questionamentos. Entendemos que todas as questões já foram devidamente elucidadas e damos por encerrado nossos esclarecimentos.

Cordialmente,

Em 16/03/2020 17:35, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

Boa Tarde,

Considerando os preceitos legais, bem como, a sustentação em normal e no ato convocatório deste edital e, ainda, considerando a emissão do atestado de capacidade técnica emitido por esta empresa, entendemos que seja pertinente esclarecermos algumas questões ainda não sanadas na diligência 01, assim questionamos:

1) Como funcionava o direcionamento das despesas atenuantes ao espaço físico explorado pelo Restaurante Malia nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, no que tange ao consumo de energia elétrica, água, ar condicionado, manutenção de predial e outros, já que o proprietário do imóvel (Hotel Torres da Cachoeira) em sua permuta não realizava quaisquer cobranças para a concessão deste espaço a terceiros?

Quem arcava com tais despesas no período em que o Restaurante Malia explorava tais atividades nas dependências do Hotel?

O acordo entre as partes, conforme contrato assinado, era a permuta do fornecimento do café da manhã por concessão do espaço para exploração de bar e restaurante. Água, gás e energia elétrica estavam dentro do escopo do contrato. Quanto a manutenção do espaço e de todos os equipamentos, eram de responsabilidade do terceirizado / permutante, no sentido de devolver e perfeito estado.

2) Em relação a emissão de notas fiscais vinculada ao consumo de alimentos, refeições e bebidas nas dependências do espaço em permuta, tal documento era confeccionado em nome do Hotel ou em nome do Restaurante Malia?

A responsabilidade da emissão de notas fiscais é do prestador do serviço/fornecedor do produto, portanto, a empresa Malia.

3) No tocante aos documentos legais para exploração das atividades de restaurante, café ou bar, nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, a proprietária estava plenamente ciente de que o Restaurante Malia atendia integralmente a legislação aplicável quanto as normas municipais e estaduais, no que diz respeito aos alvarás?

Neste sentido perguntamos se os alvarás eram cobrados da empresa pelo Hotel, de modo a garantir que os hóspedes estavam recebendo a prestação de serviços em restrita observância as normas sanitárias aplicáveis?

Caso sim, solicitamos que o Hotel nos encaminhe os alvarás do Restaurante Malia referente ao último ano em que a empresa explorou suas atividades no endereço permutado.

Encaminhado anexo. Comunicamos que nosso Hotel possui os alvarás exigidos pela legislação (funcionamento e sanitário)

4) O Hotel Torres da Cachoeira detém o conhecimento de reclamações quanto ao atendimento ou a qualidade dos serviços/produtos prestados/fornecidos pelo Restaurante Malia durante sua permanência nas dependências do mesmo?

De acordo com pesquisa a nossos hóspedes no momento de sua saída ( check out), não identificamos nenhuma reclamação grave ou incontornável.

5) Questionamos se além do Restaurante Malia, o Hotel Torres da Cachoeira atua neste mesmo molde de permuta com outras atividades, caso sim, poderia nos citar quais?

Entendemos que questionamentos fora do escopo desta licitação não cabem serem respondidas. Informações como esta dizem respeito a nossa empresa e nos reservamos o direito de não respondê-la.

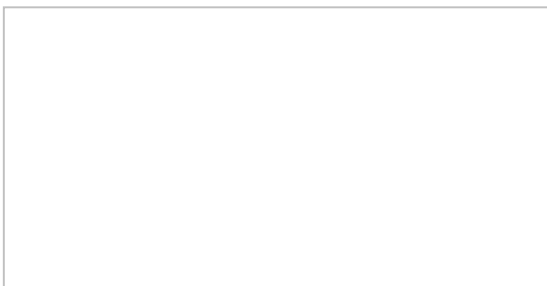
Aguardamos o retorno a esta diligência **até às 15h do dia 17/03/2020.**

Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

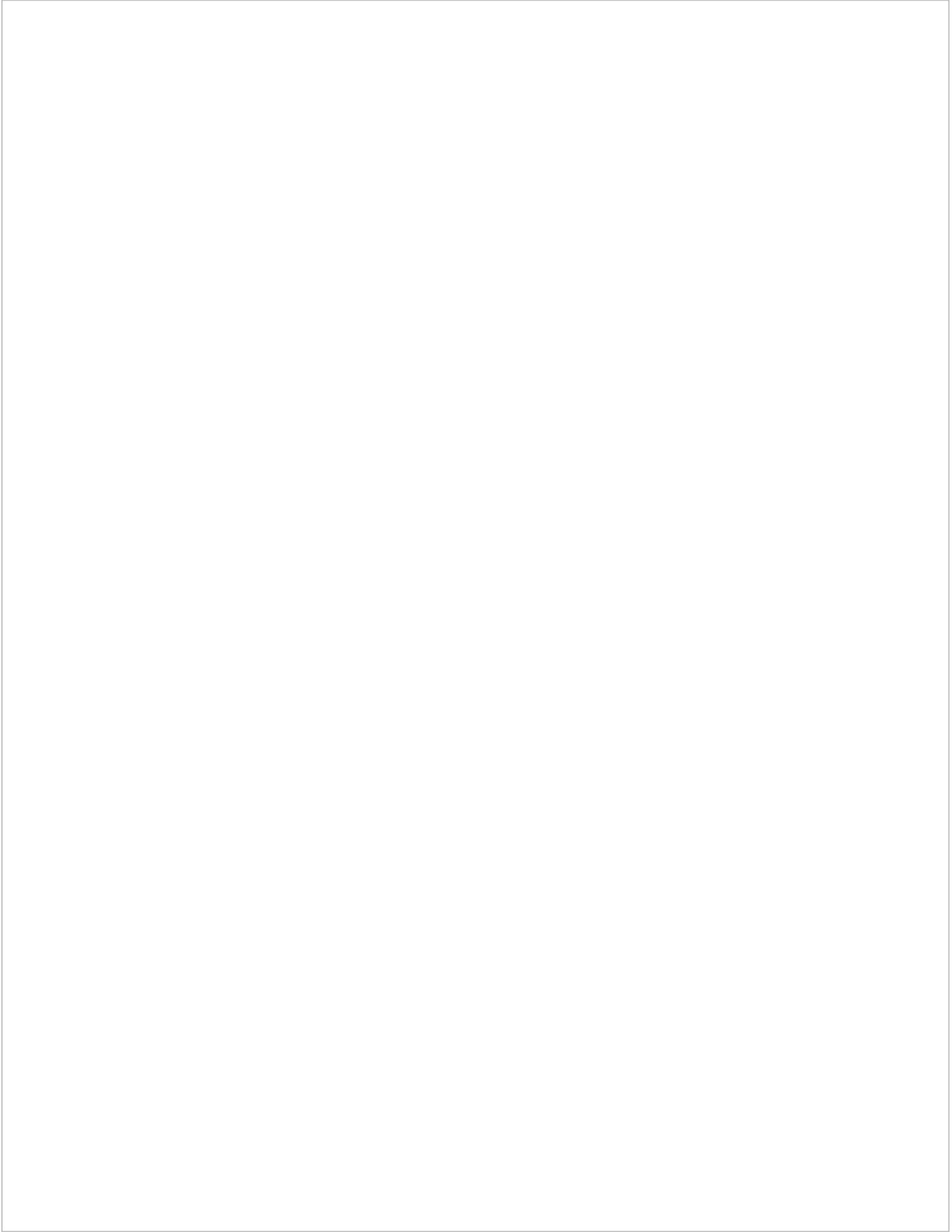
Atenciosamente,

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Assunto **Re: Diligência 02 - Pregão 373/2019 - Hotel Torres da Cachoeira**



De <cesar@torresdacachoeira.com.br>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 17.03.2020 21:52

Prezados,

Seguem respostas solicitadas.

Em 17/03/2020 16:09, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

Prezado Senhor César, Boa Tarde.

Inicialmente agradecemos sua disposição em estar colaborando com o envio das respostas e os documentos solicitados, destacando que tais diligências somente se fazem necessárias frente a vossa responsabilidade em âmbito legal e processual pela emissão de tal documento denominado de atestado de capacidade técnica em favor da empresa Restaurante Malia, o qual requer ao nosso juízo maiores averiguações até que se esgotem as informações que entendemos como pertinentes para processarmos o julgamento do mesmo na fase de habilitação do pregão nº 373/2019 junto a Universidade Federal de Santa Catarina.

Caso vossa empresa opte em não prestar mais nenhum esclarecimento em sede de diligência administrativa, certamente é um direito, o qual iremos respeitar sem qualquer problema, todavia, estas diligências iremos direcionar a outros órgãos para que processem em outras moldes para que possam nos auxiliar dentro das prerrogativas legais, face a origem do documento emitido sob a responsabilidade do emissor, apenas esclarecendo.

Considerando o alvará apresentado por vossa em sua reposta anterior perguntamos:

\* Tal documento fora emitido em 13/11/2019 e com vencimento em 07/11/2020, todavia o último contrato de permuta entre o Hotel e o Restaurante Malia findou em 08/03/2020, indagamos os aspectos quanto aos demais períodos atenuantes a completar os 03 anos em que o Restaurante Malia esteve nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, não houve a apresentação deste alvará?

Questionamos pois o atestado emitido por vossa faz alusão a um período de 03 anos e o alvará em síntese sustenta um período apenas após 13/11/2019.

Os alvarás eram solicitados anualmente, visto que um ano é o período de validade do documento emitido pela prefeitura. Provavelmente nos enviaram este pois certamente o anterior havia vencido antes do termino do contrato e na renovação o prazo de vencimento do contrato foi ultrapassado. Nao vemos problemas nisso.

Não menos importante, questionamos sobre o endereço constante deste alvará que é distinto do local onde foram manuseados os alimentos, os serviços de restaurantes atestados pelo documento emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, pois como pudera a empresa atuar em um local e apresentar o alvará de outro, já que a vigilância sanitária justamente necessita avaliar as condições de manuseio, conservação e outros aspectos, preservando o consumidor, não é mesmo? Esta questão não fora averiguada pelo hotel já que tratava-se de uma permuta e problemas com fiscalização poderiam sobrecarregar para o Hotel face esta questão dos endereços distintos?

O CNPJ da empresa Malia Restaurantes lhe autoriza a servir refeicoes em locais de terceiros.

Por mais uma vez, questionamos: Efetivamente inexistem vínculos entre os sócios do Hotel (emissor do atestado) e o Restaurante Malia, sejam inclusive direto ou indireto?

Existe vinculo indireto. A sócia da empresa Mertino è cunhada da filha do proprietário da empresa Malia

Aguardo maiores esclarecimentos até o dia 18/03/2020 às 10h, agradecendo mais uma vez pela sua atenção.

Atenciosamente,

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

## 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 17.03.2020 15:04, cesar@torresdacachoeira.com.br escreveu:

Boa tarde prezados,

Seguem respostas a questionamentos. Entendemos que todas as questões já foram devidamente elucidadas e damos por encerrado nossos esclarecimentos.

Cordialmente,

Em 16/03/2020 17:35, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC escreveu:

Boa Tarde,

Considerando os preceitos legais, bem como, a sustentação em normal e no ato convocatório deste edital e, ainda, considerando a emissão do atestado de capacidade técnica emitido por esta empresa, entendemos que seja pertinente esclarecermos algumas questões ainda não sanadas na diligência 01, assim questionamos:

1) Como funcionava o direcionamento das despesas atenuantes ao espaço físico explorado pelo Restaurante Malia nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, no que tange ao consumo de energia elétrica, água, ar condicionado, manutenção de predial e outros, já que o proprietário do imóvel (Hotel Torres da Cachoeira) em sua permuta não realizava quaisquer cobranças para a concessão deste espaço a terceiros?

Quem arcava com tais despesas no período em que o Restaurante Malia explorava tais atividades nas dependências do Hotel?

O acordo entre as partes, conforme contrato assinado, era a permuta do fornecimento do café da manhã por concessão do espaço para exploração de bar e restaurante. Água, gás e energia elétrica estavam dentro do escopo do contrato. Quanto a manutenção do espaço e de todos os equipamentos, eram de responsabilidade do terceirizado / permutante, no sentido de devolver e perfeito estado.

2) Em relação a emissão de notas fiscais vinculada ao consumo de alimentos, refeições e bebidas nas dependências do espaço em permuta, tal documento era confeccionado em nome do Hotel ou em nome do Restaurante Malia?

A responsabilidade da emissão de notas fiscais é do prestador do serviço/fornecedor do produto, portanto, a empresa Malia.

3) No tocante aos documentos legais para exploração das atividades de restaurante, café ou bar, nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, a proprietária estava plenamente ciente de que o Restaurante Malia atendia integralmente a legislação aplicável quanto as normas municipais e estaduais, no que diz respeito aos alvarás?

Neste sentido perguntamos se os alvarás eram cobrados da empresa pelo Hotel, de modo a garantir que os hóspedes estavam recebendo a prestação de serviços em restrita observância as normas sanitárias aplicáveis?

Caso sim, solicitamos que o Hotel nos encaminhe os alvarás do Restaurante Malia referente ao último ano em que a empresa explorou suas atividades no endereço permutado.

Encaminhado anexo. Comunicamos que nosso Hotel possui os alvarás exigidos pela legislação (funcionamento e sanitário)

4) O Hotel Torres da Cachoeira detém o conhecimento de reclamações quanto ao atendimento ou a qualidade dos serviços/produtos prestados/fornecidos pelo Restaurante Malia durante sua permanência nas dependências do mesmo?

De acordo com pesquisa a nossos hóspedes no momento de sua saída ( check out), não identificamos nenhuma reclamação grave ou incontornável.

5) Questionamos se além do Restaurante Malia, o Hotel Torres da Cachoeira atua neste mesmo molde de permuta com outras atividades, caso sim, poderia nos citar quais?

Entendemos que questionamentos fora do escopo desta licitação não cabem serem respondidas. Informações como esta dizem respeito a nossa empresa e nos reservamos o direito de não respondê-la.

Aguardamos o retorno a esta diligência **até às 15h do dia 17/03/2020.**

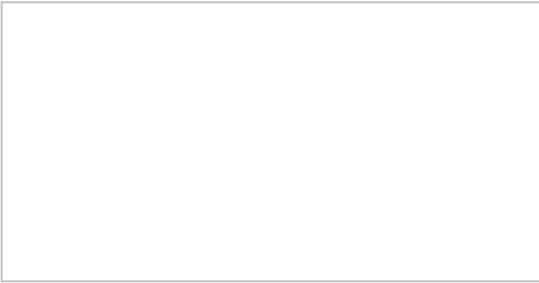
Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

Atenciosamente,

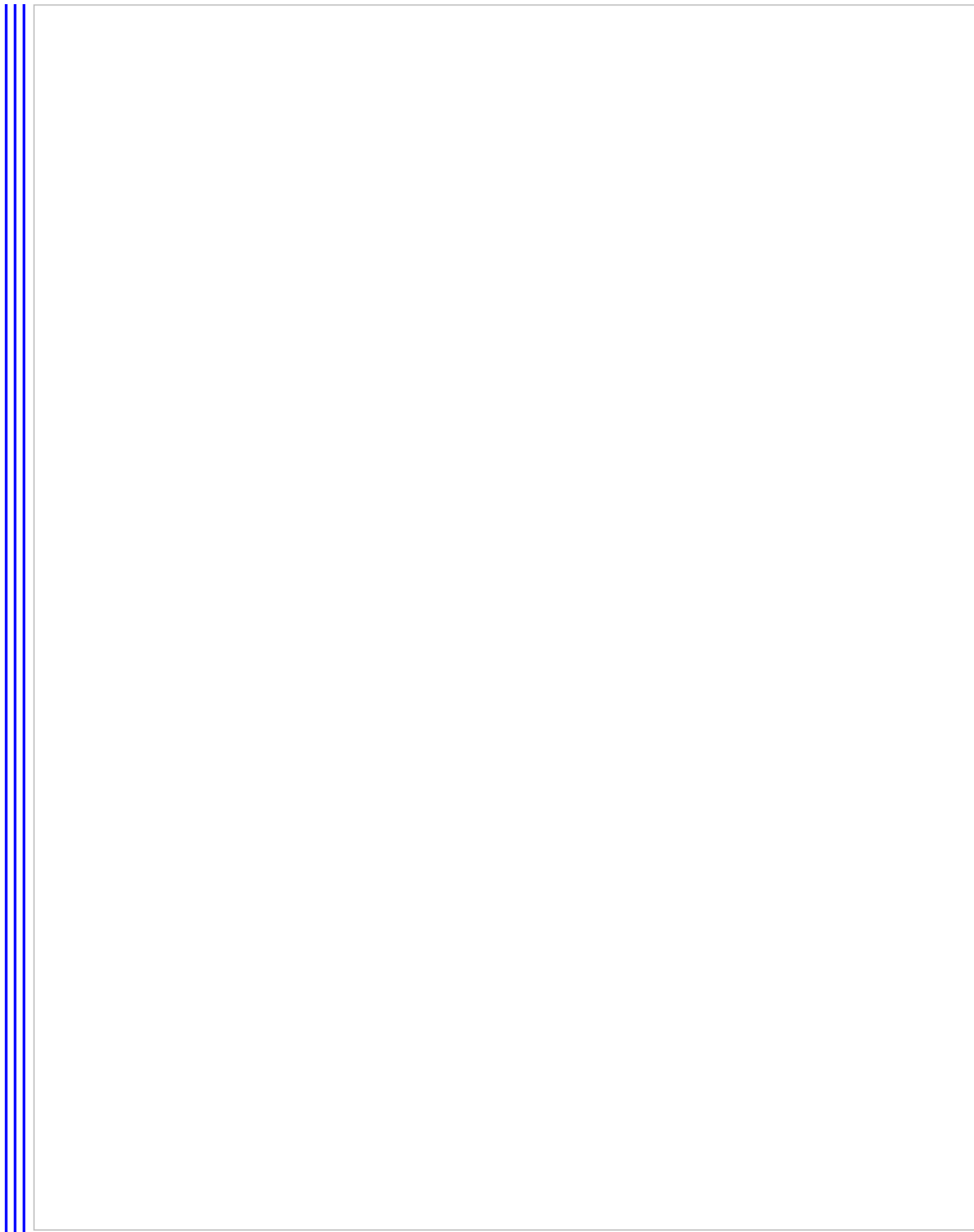
--

**Leitura fundamental:**





**>> Clique aqui para obter informações**



Assunto **Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
 De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
 Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
 <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
 Data 18.03.2020 08:17



Prezados Senhores  
 Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".

Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

*- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo*

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?******A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

Assunto **Diligência III - Pregão 373/2019 (Atestado Restaurante MALIA)**



De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Para Cesar <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Cópia Reservas <reservas@torresdacachoeira.com.br>

Data 18.03.2020 07:42

Prezados Senhores, Bom dia!

Considerando a emissão do atestado emitido por esta empresa em favor da empresa Restaurante Malia e, as respostas emitidas nas diligências I e II, entendemos que em consonância com as normas legais e, ainda, as orientações que recebemos dos órgãos de controles tais como Tribunal de Contas da União, Controladoria Geral da União e, até mesmo da Polícia Federal em situação análogo anterior, compreendemos que seja pertinente esclarecer em sede de diligência III o que segue:

1) Com relação aos alvarás sanitários do Restaurante Malia, na diligência II o hotel menciona que o CNPJ da empresa confere a esta deter o endereço em determinado local e atual em endereço distinto daquele constante do alvará Sanitário, situação esta que desconhecemos com base em legislação legal e assim questionamos:

a) Qual o fundamentação legal em norma ou legislação que fundamentou esta resposta da empresa? Solicitamos que nos apresente as normas municipais/vigilância sanitária (ou equivalente que sustentem esta justificativa.

b) Operacionalmente o Hotel Torres da Cachoeira se sentiu seguro ao saber que a empresa que recebeu um atestado de capacidade técnica atuou em suas dependências manuseando alimentos, ofertando serviços de restaurante não fora fiscalizado pela vigilância sanitária in loco ou seja no local de efetiva operação, já que naquele local é que efetivamente se incorria a exposição dos clientes do Hotel?

c) O atestado emitido pelo Hotel fez alusão a um período de 03 anos de prestação de serviços, todavia, o alvará apresentado contemplou apenas um período de 11/2019 a 11/2020 e os alvarás dos demais períodos atestados pelo Hotel Torres da Cachoeira foram verificados efetivamente, existiu este controle e o Hotel possui estes documentos ano a ano que possa nos encaminhar?

2) Questionamos se o Hotel Torres da Cachoeira declara sob penas da Lei estar prestando estas diligências em consonância com a verdade e de forma independente e sem qualquer vinculação ou contato com a empresa Restaurante Malia?

Esta pergunta é pertinente, uma vez que o documento emitido fora de responsabilidade legal e independente e consta de nosso processo, conforme rege a exigência do certame licitatório, ou seja, tal documento fora emitido exclusivamente pelo Hotel. Apenas esclarecendo o questionamento.

3) Nas diligências anteriores questionamos o Hotel Torres da Cachoeira sobre a existência do vínculo com o Restaurante Malia e tal condição fora omitida, solicitamos a justificativa para esta omissão plena até a complementação da diligência II. Qual o fator levou ao Hotel não afirmar tal vínculo desde o princípio?

Agradecemos mais uma vez por toda a atenção que estão nos prestando e, acreditamos que em breve finalizaremos este certame com as respostas que necessitamos.

O prazo para estas respostas finda-se às **18h do dia 18/03/2020**.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 18.03.2020 08:54



Prezado Licitante, Bom dia.

Agradecemos o atendimento da diligência III dentro do prazo concedido.

No eixo desta diligência, cabe esclarecer alguns aspectos:

1) O atestado da UDESC não atende o período de experiência requerido em edital, leia-se os 03 anos, vide o que requer o edital;

2) Quanto a operacionalização do Restaurante em um local (leia-se no Hotel) e o preparado em outro, no qual tinha-se neste o efetivo Alvará, não compreendemos que exista norma que sustente a legalidade para esta prática, salvo se a empresa comprovar esta prática segundo legislação, OK? Poderia nos apresentar uma documentação neste sentido?

Os cursos e certificações dos funcionários para manuseios dos alimentos trata-se de um documento exigido em caráter individual e utilizável onde quer que este funcionário atue, não substitui o alvará que é algo exigível da EMPRESA.

O fato do Hotel possuir alvará, não isenta o Restaurante de deter e atender esta exigência, afinal, o Hotel "terceirizou" esta atividade, motivação para a permuta não é mesmo?

Deixamos claro que não estamos entrando no condão de ações de outras empresas, nossa tratativa é na relação entre Hotel Torres da Cachoeira e o Restaurante Malia, onde muito além da aptidão técnica, precisamos certificar de que estes serviços foram prestados em restrita observância as normas legais, afinal, estamos abordando o segmento de um Restaurante, não um simples fornecimento de alimentos do tipo delivery ou equivalente.

O atestado afirma que a empresa Malia estabeleceu a atividade de Restaurante e neste sentido, não conseguimos conceber que um um serviço desta natureza possa processar as refeições em outro local (processar) e no local efetivamente, apenas entregar ao consumidor, entendemos que existe sim, o manuseio, exceto se não existir a atividade de Restaurante como atestado.

Diante do texto que recortamos da empresa:

**Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.**

**Esclarecemos:** O alvará sanitário não utiliza-se para sanar questões de aptidão técnica, mas sim, de qualificar a efetiva qualidade atestada no documento que recebemos, ou seja, dentro da citada qualidade verificar se atendeu as normas legais, que neste segmento julgamos pertinente.

Diante do Grifo que consolidamos, solicitamos que a empresa Malia nos apresente uma legislação que consolide esta afirmação da empresa de que o Alvará Sanitário existente em um endereço, poderia ser utilizado em outros endereços da mesma empresa.

3) Conforme estava previsto no edital, a exigência para qualificação técnica compreendia que o licitante apresentasse atestado ou atestados comprovando sua experiência de 03 anos consonante com o objeto licitado, ou seja, de maneira ininterrupto (de modo que a soma totalize 03 anos contínuos) e, SMJ, o atestado do Hotel Torres da Cachoeira fora o único que fez menção a este período, todavia, restando ausência de elementos para processarmos o julgamento e motivando as diligência, tanto quanto aptidão, como na qualidade dos serviços prestados face a comprovação da execução dos serviços segundo as normas, o que se foi observando segundo o processamento das diligências.

Assim, aguardando até às 18h desta data os esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 08:17, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".

Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

**- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo**

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

## 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).



Assunto **Re: Diligência III - Pregão 373/2019 (Atestado Restaurante MALIA)**

De César Adrian Fernandez <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Data 18.03.2020 10:34



Prezados senhores,

Nos causa grande estranheza toda essa situação de trocas de e mail em diligências, muitos destes com tom intimidatório. Emitimos uma carta alegando capacidade técnica de uma empresa que nos prestou serviços em momentos esporádicos em que nossa empresa necessitou, da forma que foi conveniente a ambas empresas e sempre dentro dos preceitos legais, isso é tudo. Nossa empresa está a 20 anos no mercado, cumpre com suas obrigações financeiras e documentais de forma rigorosa e não irá admitir questionamentos da forma que está sendo feito.

Consideramos encerrado este assunto com vosso departamento.

Não tendo mais nada a declarar

Cordialmente

Cesar A. Fernandez

Em 18 de mar de 2020, à(s) 07:42, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br> escreveu:

Prezados Senhores, Bom dia!

Considerando a emissão do atestado emitido por esta empresa em favor da empresa Restaurante Malia e, as respostas emitidas nas diligências I e II, entendemos que em consonância com as normas legais e, ainda, as orientações que recebemos dos órgãos de controles tais como Tribunal de Contas da União, Controladoria Geral da União e, até mesmo da Polícia Federal em situação análogo anterior, compreendemos que seja pertinente esclarecer em sede de diligência III o que segue:

1) Com relação aos alvarás sanitários do Restaurante Malia, na diligência II o hotel menciona que o CNPJ da empresa confere a esta deter o endereço em determinado local e atual em endereço distinto daquele constante do alvará Sanitário, situação esta que desconhecemos com base em legislação legal e assim questionamos:

a) Qual o fundamentação legal em norma ou legislação que fundamentou esta resposta da empresa? Solicitamos que nos apresente as normas municipais/vigilância sanitária (ou equivalente que sustentem esta justificativa.

b) Operacionalmente o Hotel Torres da Cachoeira se sentiu seguro ao saber que a empresa que recebeu um atestado de capacidade técnica atuou em suas dependências manuseando alimentos, ofertando serviços de restaurante não fora fiscalizado pela vigilância sanitária in loco ou seja no local de efetiva operação, já que naquele local é que efetivamente se incorria a exposição dos clientes do Hotel?

c) O atestado emitido pelo Hotel fez alusão a um período de 03 anos de prestação de serviços, todavia, o alvará apresentado contemplou apenas um período de 11/2019 a 11/2020 e os alvarás dos demais períodos atestados pelo Hotel Torres da Cachoeira foram verificados efetivamente, existiu este controle e o Hotel possui estes documentos ano a ano que possa nos encaminhar?

2) Questionamos se o Hotel Torres da Cachoeira declara sob penas da Lei estar prestando estas diligências em consonância com a verdade e de forma independente e sem qualquer vinculação ou contato com a empresa Restaurante Malia?

Esta pergunta é pertinente, uma vez que o documento emitido fora de responsabilidade legal e independente e consta de nosso processo, conforme rege a exigência do certame licitatório, ou seja, tal documento fora emitido exclusivamente pelo Hotel. Apenas esclarecendo o questionamento.

3) Nas diligências anteriores questionamos o Hotel Torres da Cachoeira sobre a existência do vínculo com o Restaurante Malia e tal condição fora omitida, solicitamos a justificativa para esta omissão plena até a complementação da diligência II. Qual o fator levou ao Hotel não afirmar tal vínculo desde o princípio?

Agradecemos mais uma vez por toda a atenção que estão nos prestando e, acreditamos que em breve finalizaremos este certame com as respostas que necessitamos.

O prazo para estas respostas finda-se às **18h do dia 18/03/2020**.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**

**<40bcae76.png>**

**>> Clique aqui para obter informações**

<025b6714.png>

Assunto **Re: Diligência III - Pregão 373/2019 (Atestado Restaurante MALIA)**

De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

Para César Adrian Fernandez <cesar@torresdacachoeira.com.br>

Data 18.03.2020 10:48



Prezado César,

Agradecemos a resposta encaminhada, a qual não preencheu os questionamentos remetidos.

Salientamos que diligências não preenchem protocolos interrogatórios de forma alguma, para tanto, recomendamos averiguar as diretrizes presentes na Lei nº 8666/1993 e as demais que se vinculam aos processos licitatórios.

Atuamos sempre com a necessidade de nos sustentarmos em base legal em todos os âmbitos para processarmos nossos julgamos, o que nada se conecta em vincularmos este procedimento a prática intimidatória, equivocadamente interpretada por vossa na resposta anterior, com todo o respeito, discordamos desta menção proferida.

Estamos exercendo nosso trabalho e, neste sentido é nosso dever averiguar todos os elementos que se fizerem necessários para aferirmos a veracidade das informações contempladas nos documentos que recebemos em nossos processos licitatórios e, foi exatamente este condão, que nos motivou iniciarmos estas diligências junto ao Hotel Torres da Cachoeira, ou seja, a partir da emissão de um documento de tamanha relevância, existem implicância, dentre elas, responder possíveis diligências administrativas, salvo se no caso optar pela omissão, o que respeitamos.

Neste contexto, a partir da omissão na fase de diligências temos nossos protocolos ou ações para atuação na fase de julgamento e, assim, passamos a prosseguir de modo a consolidarmos o processo em curso.

Diante do exposto, reiteramos os agradecimentos pelas respostas, lamentando sua interpretação equivocada quanto ao afã intimidatório quanto as diligências, o que jamais fora processado por este Departamento, aliás, não é nossa atribuição este exercício.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 10:34, César Adrian Fernandez escreveu:

Prezados senhores,

Nos causa grande estranheza toda essa situação de trocas de e mail em diligências, muitos destes com tom intimidatório. Emitimos uma carta alegando capacidade técnica de uma empresa que nos prestou serviços em momentos esporádicos em que nossa empresa necessitou, da forma que foi conveniente a ambas empresas e sempre dentro dos preceitos legais, isso é tudo. Nossa empresa está a 20 anos no mercado, cumpre com suas obrigações financeiras e documentais de forma rigorosa e não irá admitir questionamentos da forma que está sendo feito.

Consideramos encerrado este assunto com vosso departamento.

Não tendo mais nada a declarar

Cordialmente

Cesar A. Fernandez

Em 18 de mar de 2020, à(s) 07:42, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br> escreveu:

Prezados Senhores, Bom dia!

Considerando a emissão do atestado emitido por esta empresa em favor da empresa Restaurante Malia e, as respostas emitidas nas diligências I e II, entendemos que em consonância com as normas legais e, ainda, as orientações que recebemos dos órgãos de controles tais como Tribunal de Contas da União, Controladoria Geral da União e, até mesmo da Polícia Federal em situação análogo anterior, compreendemos que seja pertinente esclarecer em sede de diligência III o que segue:

1) Com relação aos alvarás sanitários do Restaurante Malia, na diligência II o hotel menciona que o CNPJ da empresa confere a esta deter o endereço em determinado local e atual em endereço distinto daquele constante do alvará Sanitário, situação esta que desconhecemos com base em legislação legal e assim questionamos:

a) Qual o fundamentação legal em norma ou legislação que fundamentou esta resposta da empresa? Solicitamos que nos apresente as normas municipais/vigilância sanitária (ou equivalente que sustentem esta justificativa.

b) Operacionalmente o Hotel Torres da Cachoeira se sentiu seguro ao saber que a empresa que recebeu um atestado de capacidade técnica atuou em suas dependências manuseando alimentos, ofertando serviços de restaurante não fora fiscalizado pela vigilância sanitária in loco ou seja no local de efetiva operação, já que naquele local é que efetivamente se incorria a exposição dos clientes do Hotel?

c) O atestado emitido pelo Hotel fez alusão a um período de 03 anos de prestação de serviços, todavia, o alvará apresentado contemplou apenas um período de 11/2019 a 11/2020 e os alvarás dos demais períodos atestados pelo Hotel Torres da Cachoeira foram verificados efetivamente, existiu este controle e o Hotel possui estes documentos ano a ano que possa nos encaminhar?

2) Questionamos se o Hotel Torres da Cachoeira declara sob penas da Lei estar prestando estas diligências em consonância com a verdade e de forma independente e sem qualquer vinculação ou contato com a empresa Restaurante Malia?

Esta pergunta é pertinente, uma vez que o documento emitido fora de responsabilidade legal e independente e consta de nosso processo, conforme rege a exigência do certame licitatório, ou seja, tal documento fora emitido exclusivamente pelo Hotel. Apenas esclarecendo o questionamento.

3) Nas diligências anteriores questionamos o Hotel Torres da Cachoeira sobre a existência do vínculo com o Restaurante Malia e tal condição fora omitida, solicitamos a justificativa para esta omissão plena até a complementação da diligência II. Qual o fator levou ao Hotel não afirmar tal vínculo desde o princípio?

Agradecemos mais uma vez por toda a atenção que estão nos prestando e, acreditamos que em breve finalizaremos este certame com as respostas que necessitamos.

O prazo para estas respostas finda-se às **18h do dia 18/03/2020**.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**

<40bcae76.png>

**>> Clique aqui para obter informações**

<025b6714.png>

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 18.03.2020 14:27



- 40bcae76.png (~58 KB)
- 025b6714.png (~58 KB)

Prezado Pregoeiro,  
Comissão de Licitações - DPL / UFSC

Com o intuito de sanar outras dúvidas e suprir esta comissão com maiores esclarecimentos no certame Licitatório 373/2019, temos a considerar;

Compreendemos a preocupação em atestar a capacidade da empresa MALIA em administrar a Concessão de Uso do restaurante do Centro de eventos. Entretanto, como falamos anteriormente, além do contrato com o Hotel Torres da Cachoeira, administramos outros 03 endereços anteriormente, onde atendemos milhares de pessoas. Nossa atuação nos últimos 05 anos nos credencia a administrar qualquer tipo de restaurante. Nos idos do ano de 2015, a MALIA RESTAURANTE funcionou no município de São José, em sistema de Buffet a Kilo. Logo após e concomitantemente, assumiu a cozinha da UNISOCIESC, atendendo em torno de 150 Almoços para Jovens e também atendia outras 350 pessoas em 02 lanchonetes. Logo após este contrato, administramos o Restaurante do CIASC por 02 anos. Ou seja, facilmente podemos comprovar e atestar este currículo, através do Contrato Social ou até mesmo, através de outros atestados de aptidão.

Dito isto, informamos que obtivemos confirmação de nossas afirmações ditas nas diligências I, II e III , através de consulta às Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual, onde confirmaram via telefone que é possível, e usual, uma empresa que possua Alvará Sanitário, atuar em outro estabelecimento que também tenha Alvará Sanitário, tanto manipulando alimentos no local como Transportando este alimento até o local.

Sendo assim, expomos abaixo duas normas, as quais Abrigam resoluções no setor de Alimentação e que regulamentam o setor :

1- RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, principalmente em seu "regulamento Técnico para Serviços de Alimentação"

2- LEI COMPLEMENTAR No 239/2006, a qual institui o Código de Vigilância em Saúde no Município de Florianópolis.

esta é a legislação que ampara nossos serviços e também ampara o aspecto de atender em outro local que não seja a sede da empresa.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

----- Forwarded message -----

De: **Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC** <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Date: qua., 18 de mar. de 2020 às 08:54  
Subject: Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019  
To: Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>

Prezado Licitante, Bom dia.

Agradecemos o atendimento da diligência III dentro do prazo concedido.

No eixo desta diligência, cabe esclarecer alguns aspectos:

- 1) O atestado da UDESC não atende o período de experiência requerido em edital, leia-se os 03 anos, vide o que requer o edital;
- 2) Quanto a operacionalização do Restaurante em um local (leia-se no Hotel) e o preparado em outro, no qual tinha-se neste o efetivo Alvará, não compreendemos que exista norma que sustente a legalidade para esta prática, salvo se a empresa comprovar esta prática segundo legislação, OK? Poderia nos apresentar uma documentação neste sentido?

Os cursos e certificações dos funcionários para manuseios dos alimentos trata-se de um documento exigido em caráter individual e utilizável onde quer que este funcionário atue, não substitui o alvará que é algo exigível da EMPRESA.

O fato do Hotel possuir alvará, não isenta o Restaurante de deter e atender esta exigência, afinal, o Hotel "terceirizou" esta atividade, motivação para a permuta não é mesmo?

Deixamos claro que não estamos entrando no condão de ações de outras empresas, nossa tratativa é na relação entre Hotel Torres da Cachoeira e o Restaurante Malia, onde muito além da aptidão técnica, precisamos certificar de que estes serviços foram prestados em restrita observância as normas legais, afinal, estamos abordando o segmento de um Restaurante, não um simples fornecimento de alimentos do tipo delivery ou equivalente.

O atestado afirma que a empresa Malia estabeleceu a atividade de Restaurante e neste sentido, não conseguimos conceber que um um serviço desta natureza possa processar as refeições em outro local (processar) e no local efetivamente, apenas entregar ao consumidor, entendemos que existe sim, o manuseio, exceto se não existir a atividade de Restaurante como atestado.

Diante do texto que recortamos da empresa:

**Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.**

**Esclarecemos:** O alvará sanitário não utiliza-se para sanar questões de aptidão técnica, mas sim, de qualificar a efetiva qualidade atestada no documento que recebemos, ou seja, dentro da citada qualidade verificar se atendeu as normas legais, que neste segmento julgamos pertinente.

Diante do Grifo que consolidamos, solicitamos que a empresa Malia nos apresente uma legislação que consolide esta afirmação da empresa de que o Alvará Sanitário existente em um endereço, poderia ser utilizado em outros endereços da mesma empresa.

3) Conforme estava previsto no edital, a exigência para qualificação técnica compreendia que o licitante apresentasse atestado ou atestados comprovando sua experiência de 03 anos consonante com o objeto licitado, ou seja, de maneira ininterrupto (de modo que a soma totalize 03 anos contínuos) e, SMJ, o atestado do Hotel Torres da Cachoeira fora o único que fez menção a este período, todavia, restando ausência de elementos para processarmos o julgamento e motivando as diligência, tanto quanto aptidão, como na qualidade dos serviços prestados face a comprovação da execução dos serviços segundo as normas, o que se foi observando segundo o processamento das diligências.

Assim, aguardando até às 18h desta data os esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**



**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 08:17, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".

Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

**- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo**

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

40bcae76.png  
~58 KB



**HORARIO DE ATENDIMENTO**

**7h às 12h30min - 13h30min às 18h**

Segunda à sexta-feira

Licitação

Autenticação de documento

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser empregado contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O SPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação.

Nenhum esclarecimento ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais.

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial in situ por uso do telefone.

O Departamento de Licitações da UFSC prima por construir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a detectar os encaminhamentos e prazos, evitando assim, transtornos desnecessários.

Solicitações de informações sobre atos de Registro, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, garanta tempo, elimine seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos não sentir a menor necessidade no atendimento esperado.

Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, desde então, é fundamental a visita a este portal.

025b6714.png  
~58 KB

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 18.03.2020 15:07



- 40bcae76.png (~57 KB)
- 025b6714.png (~57 KB)

Prezado Licitante, Boa Tarde.

Agradecemos a resposta a complementação da diligência III dentro do prazo estabelecido, todavia, existe uma total desconexão com aquilo que solicitamos esclarecer, ou seja, a empresa simplesmente ignorou a abordagem e desvirtuou o centro da mesma.

Pois bem, vamos adiante e tentaremos novamente ser mais claro e solicitamos que a empresa não mais utilizei do subterfúgio de desconectar o cerne desta diligência, sob a pena de não considerarmos as respostas.

A diligência não versa substituir os documentos apresentados pela empresa na fase de habilitação do pregão nº 373/2019, ou seja, na oportunidade foram apresentados 02 atestados, sendo da UDESC (o qual não atendeu o tempo de experiência exigido) e um segundo atestado emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, contemplando a menção da experiência pelo período de 03 anos, sendo este segundo documento o objeto das diligências em tratativas paralelas entre a empresa Restaurante Malia e o próprio emissor deste documento, conforme previsão legal estampada em norma, assim, não cabe aqui aludir outros cenários ou outras experiências, se na oportunidade a empresa não apresentou documentos diversos quando cabível seria, OK? Meramente tratar em textos aqui não satisfaz o atendimento ao edital e a legislação aplicável, que esteja claro este condão, para não restar qualquer dúvida e não desvirtuarmos o cerne da diligência.

Consultando o SICAF da empresa, no mesmo também constam estes mesmos dois atestados aqui citados, assim, não nos restam sanar outras dúvidas, se não, quanto ao documento emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, inexistindo abertura para outras experiência, findando assim brechas neste condão e, para que sejamos objetivos!

Complementando então a diligência III e o pedido complementar já remetido, informamos que tratativas telefônicas proferidas pela empresa não esclarecem conforme fato para fins de diligência processual e seremos didáticos no questionamento:

1) Em qual ou quais normas ou ainda mais específicos, perguntamos ao Restaurante Malia em qual trecho de norma ou Lei temos a citação de que qualquer empresa ao auferir seu alvará sanitário detém com este documento a autorização plena de exercer suas atividades em local distinto (endereço) daquele onde fora fiscalizado e, no qual consta em seu documento?

Esclarecendo: Existe uma normal que diga claramente que uma empresa pode funcionar e ser fiscalizada para fins de emissão de alvará sanitário em um determinado local, porém, a efetiva execução do objeto ser processado em outro?

Uma filial pode valer-se do alvará sanitário da matriz, sendo em endereços distintos?

Solicitamos que nos evidencie com trechos claros da Lei ou norma que expressem esta permissão legal, não sendo aceitável justificativas pautada em tratativas telefônicas, interpretações ou achismos, buscamos bases legais, Uma vez que as normas citadas na resposta anterior não expressam estas autorizações aqui questionadas.

2) Por oportuno, questionamos se a empresa Malia estava ciente de que o Hotel Torres da Cachoeira estava sendo diligenciado de maneira simultânea por este Departamento, quanto ao atestado emitido e aqui tratado? Caso sim, perguntamos se a empresa colaborou com alguma resposta processado pelo Hotel junto a este Departamento?

Concedemos o prazo final até às 10h do dia 19/03/2020 para os esclarecimentos aqui solicitados.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 14:27, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezado Pregoeiro,  
Comissão de Licitações - DPL / UFSC

Com o intuito de sanar outras dúvidas e suprir esta comissão com maiores esclarecimentos no certame Licitatório 373/2019, temos a considerar;

Compreendemos a preocupação em atestar a capacidade da empresa MALIA em administrar a Concessão de Uso do restaurante do Centro de eventos. Entretanto, como falamos anteriormente, além do contrato com o Hotel Torres da Cachoeira, administramos outros 03 endereços anteriormente, onde atendemos milhares de pessoas. Nossa atuação nos últimos 05 anos nos credencia a administrar qualquer tipo de restaurante. Nos idos do ano de 2015, a MALIA RESTAURANTE funcionou no município de São José, em sistema de Buffet a Kilo. Logo após e concomitantemente, assumiu a cozinha da UNISOCIESC, atendendo em torno de 150 Almoços para Jovens e também atendia outras 350 pessoas em 02 lanchonetes. Logo após este contrato, administramos o Restaurante do CIASC por 02 anos. Ou seja, facilmente podemos comprovar e atestar este currículo, através do Contrato Social ou até mesmo, através de outros atestados de aptidão.

Dito isto, informamos que obtivemos confirmação de nossas afirmações ditas nas diligências I, II e III , através de consulta às Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual, onde confirmaram via telefone que é possível, e usual, uma empresa que possua Alvará Sanitário, atuar em outro estabelecimento que também tenha Alvará Sanitário, tanto manipulando alimentos no local como Transportando este alimento até o local.

Sendo assim, expomos abaixo duas normas, as quais Abrigam resoluções no setor de Alimentação e que regulamentam o setor :

1- RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, principalmente em seu "regulamento Técnico para Serviços de Alimentação"

2- LEI COMPLEMENTAR No 239/2006, a qual institui o Código de Vigilância em Saúde no Município de Florianópolis.

esta é a legislação que ampara nossos serviços e também ampara o aspecto de atender em outro local que não seja a sede da empresa.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

----- Forwarded message -----

De: **Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC** <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>  
Date: qua., 18 de mar. de 2020 às 08:54  
Subject: Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019  
To: Grão Duque Gastronomia <[repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)>

Prezado Licitante, Bom dia.

Agradecemos o atendimento da diligência III dentro do prazo concedido.

No eixo desta diligência, cabe esclarecer alguns aspectos:

- 1) O atestado da UDESC não atende o período de experiência requerido em edital, leia-se os 03 anos, vide o que requer o edital;
- 2) Quanto a operacionalização do Restaurante em um local (leia-se no Hotel) e o preparado em outro, no qual tinha-se neste o efetivo Alvará, não compreendemos que exista norma que sustente a legalidade para esta prática, salvo se a empresa comprovar esta prática segundo legislação, OK? Poderia nos apresentar uma documentação neste sentido?

Os cursos e certificações dos funcionários para manuseios dos alimentos trata-se de um documento exigido em caráter individual e utilizável onde quer que este funcionário atue, não substitui o alvará que é algo exigível da EMPRESA.

O fato do Hotel possuir alvará, não isenta o Restaurante de deter e atender esta exigência, afinal, o Hotel "terceirizou" esta atividade, motivação para a permuta não é mesmo?

Deixamos claro que não estamos entrando no condão de ações de outras empresas, nossa tratativa é na relação entre Hotel Torres da Cachoeira e o Restaurante Malia, onde muito além da aptidão técnica, precisamos certificar de que estes serviços foram prestados em restrita observância as normas legais, afinal, estamos abordando o segmento de um Restaurante, não um simples fornecimento de alimentos do tipo delivery ou equivalente.

O atestado afirma que a empresa Malia estabeleceu a atividade de Restaurante e neste sentido, não conseguimos conceber que um um serviço desta natureza possa processar as refeições em outro local (processar) e no local efetivamente, apenas entregar ao consumidor, entendemos que existe sim, o manuseio, exceto se não existir a atividade de Restaurante como atestado.

Diante do texto que recortamos da empresa:

**Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.**

**Esclarecemos:** O alvará sanitário não utiliza-se para sanar questões de aptidão técnica, mas sim, de qualificar a efetiva qualidade atestada no documento que recebemos, ou seja, dentro da citada qualidade verificar se atendeu as normas legais, que neste segmento julgamos pertinente.

Diante do Grifo que consolidamos, solicitamos que a empresa Malia nos apresente uma legislação que consolide esta afirmação da empresa de que o Alvará Sanitário existente em um endereço, poderia ser utilizado em outros endereços da mesma empresa.

3) Conforme estava previsto no edital, a exigência para qualificação técnica compreendia que o licitante apresentasse atestado ou atestados comprovando sua experiência de 03 anos consonante com o objeto licitado, ou seja, de maneira ininterrupto (de modo que a soma totalize 03 anos contínuos) e, SMJ, o atestado do Hotel Torres da Cachoeira fora o único que fez menção a este período, todavia, restando ausência de elementos para processarmos o julgamento e motivando as diligência, tanto quanto aptidão, como na qualidade dos serviços prestados face a comprovação da execução dos serviços segundo as normas, o que se foi observando segundo o processamento das diligências.

Assim, aguardando até às 18h desta data os esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO****7h às 12h30min - 13h30min às 18h**

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 08:17, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".  
Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

*- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo*

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

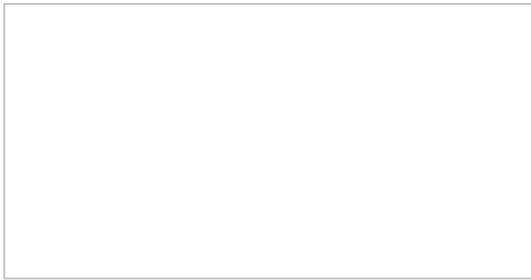
**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

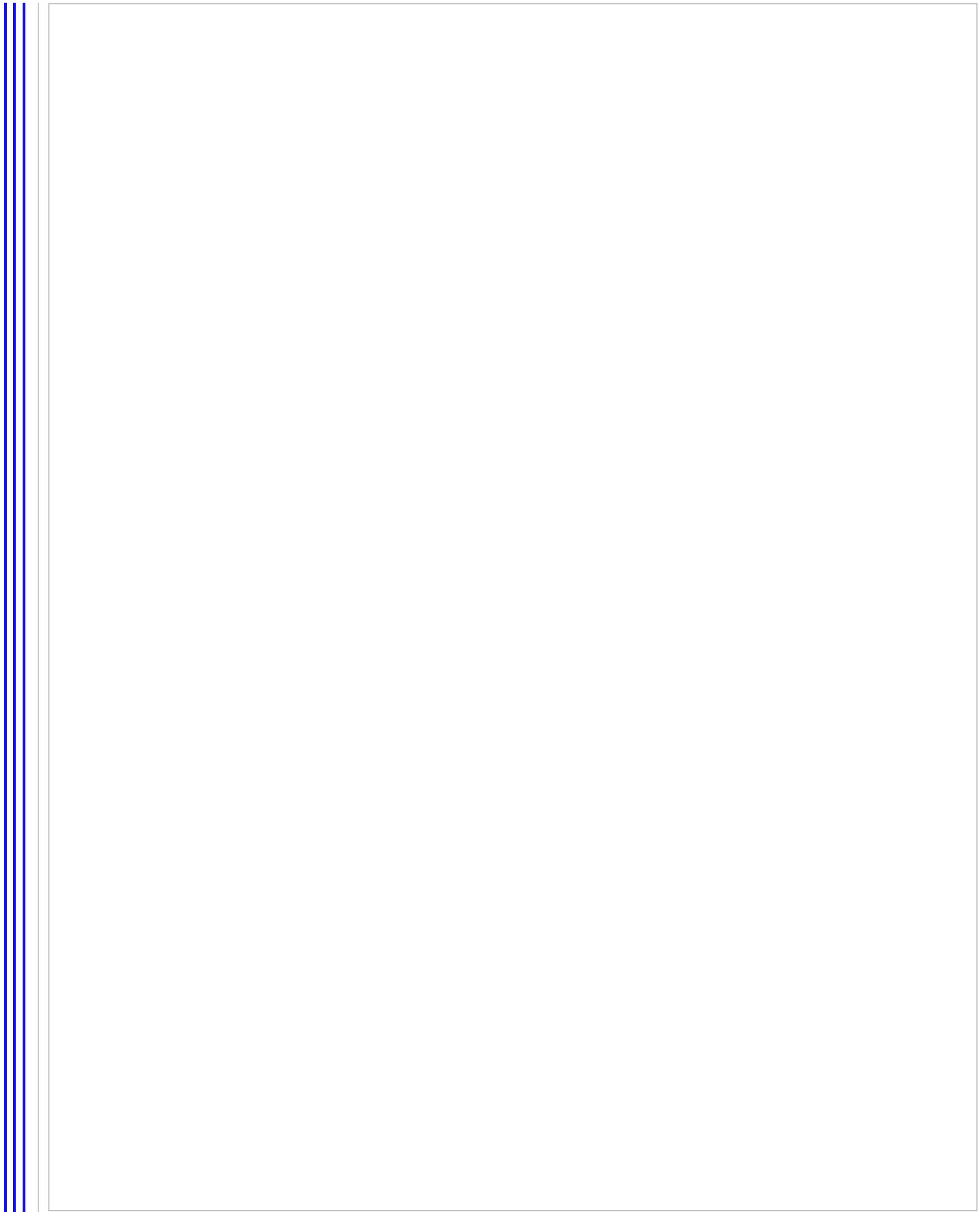
Departamento de Licitações  
DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

40bcae76.png  
~57 KB





#### HORARIO DE ATENDIMENTO

7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira

Licitações

Autenticação de documentos

#### CONTATO

Nenhum contato eletrônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes de costuma.

#### INFORMAÇÕES

O DPL não solicita o envio de qualquer documento pelo Correo, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação.

Nenhum esclarecimento ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas atividades devem seguir as orientações contidas em nossos editais.

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial ou por uso de telefone.

O Departamento de Licitações da UFSC prima por conduzir seus editais de forma didática e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, faça com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada.

Solicitações de informações sobre Atas de Registro, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, elimine seus custos, evite o desperdício de recursos, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos vão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.

Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

025b6714.png

~57 KB

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 19.03.2020 09:46



- 025b6714.png (~58 KB)
- 40bcae76.png (~58 KB)

Prezados Senhores do Departamento de Licitações,  
DPL - UFSC

Indo ao cerne diretamente da questão, e respondendo a seguinte pergunta :

" Em qual ou quais normas ou ainda mais específicos, perguntamos ao Restaurante Malia em qual trecho de norma ou Lei temos a citação de que qualquer empresa ao auferir seu alvará sanitário detém com este documento a autorização plena de exercer suas atividades em local distinto (endereço) daquele onde fora fiscalizado e, no qual consta em seu documento?"

Resposta: Estamos certos, que mediante o Alvará Sanitário de nossa empresa, e transportando e servindo o alimento em outro local que também possui Alvará Sanitário, não estávamos infringindo Lei alguma.  
A mais importante RESOLUÇÃO do setor de Alimentação, fala sobre o assunto, a saber :

RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - RDC 216

No item 1.2 1.2. Âmbito de Aplicação Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.
No item 2.9 2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Independente do exposto, e se ainda não tiver sido suficiente esclarecido, viemos solicitar a ampliação do prazo desta resposta, pois precisamos de um período mais dilatado para obter uma CERTIDÃO NARRATIVA, da Vigilância Sanitária para este caso do Transporte e utilização de outro alvará no destino da alimentação.

Devido às restrições impostas pelos Governos Municipais e estadual, o atendimento da Vigilância Sanitária está restrito ao telefone e atendendo somente internamente.

Contando com a razoabilidade desta comissão e pelo bom senso neste momento de restrições de mobilidade social, requeremos um prazo maior para reforçar e comprovar a abrangência do Alvará Sanitário.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

Em qua., 18 de mar. de 2020 às 15:07, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Boa Tarde.

Agradecemos a resposta a complementação da diligência III dentro do prazo estabelecido, todavia, existe uma total desconexão com aquilo que solicitamos esclarecer, ou seja, a empresa simplesmente ignorou a abordagem e desvirtuou o

centro da mesma.

Pois bem, vamos adiante e tentaremos novamente ser mais claro e solicitamos que a empresa não mais utilizei do subterfúgio de desconectar o cerne desta diligência, sob a pena de não considerarmos as respostas.

A diligência não versa substituir os documentos apresentados pela empresa na fase de habilitação do pregão nº 373/2019, ou seja, na oportunidade foram apresentados 02 atestados, sendo da UDESC (o qual não atendeu o tempo de experiência exigido) e um segundo atestado emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, contemplando a menção da experiência pelo período de 03 anos, sendo este segundo documento o objeto das diligências em tratativas paralelas entre a empresa Restaurante Malia e o próprio emissor deste documento, conforme previsão legal estampada em norma, assim, não cabe aqui aludir outros cenários ou outras experiências, se na oportunidade a empresa não apresentou documentos diversos quando cabível seria, OK? Meramente tratar em textos aqui não satisfaz o atendimento ao edital e a legislação aplicável, que esteja claro este condão, para não restar qualquer dúvida e não desvirtuarmos o cerne da diligência.

Consultando o SICAF da empresa, no mesmo também constam estes mesmos dois atestados aqui citados, assim, não nos restam sanar outras dúvidas, se não, quanto ao documento emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, inexistindo abertura para outras experiência, findando assim brechas neste condão e, para que sejamos objetivos!

Complementando então a diligência III e o pedido complementar já remetido, informamos que tratativas telefônicas proferidas pela empresa não esclarecem conforme fato para fins de diligência processual e seremos didáticos no questionamento:

1) Em qual ou quais normas ou ainda mais específicos, perguntamos ao Restaurante Malia em qual trecho de norma ou Lei temos a citação de que qualquer empresa ao auferir seu alvará sanitário detém com este documento a autorização plena de exercer suas atividades em local distinto (endereço) daquele onde fora fiscalizado e, no qual consta em seu documento?

Esclarecendo: Existe uma normal que diga claramente que uma empresa pode funcionar e ser fiscalizada para fins de emissão de alvará sanitário em um determinado local, porém, a efetiva execução do objeto ser processado em outro?

Uma filial pode valer-se do alvará sanitário da matriz, sendo em endereços distintos?

Solicitamos que nos evidencie com trechos claros da Lei ou norma que expressem esta permissão legal, não sendo aceitável justificativas pautada em tratativas telefônicas, interpretações ou achismos, buscamos bases legais, Uma vez que as normas citadas na resposta anterior não expressam estas autorizações aqui questionadas.

2) Por oportuno, questionamos se a empresa Malia estava ciente de que o Hotel Torres da Cachoeira estava sendo diligenciado de maneira simultânea por este Departamento, quanto ao atestado emitido e aqui tratado? Caso sim, perguntamos se a empresa colaborou com alguma resposta processado pelo Hotel junto a este Departamento?

Concedemos o prazo final até às 10h do dia 19/03/2020 para os esclarecimentos aqui solicitados.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 14:27, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezado Pregoeiro,  
Comissão de Licitações - DPL / UFSC

Com o intuito de sanar outras dúvidas e suprir esta comissão com maiores esclarecimentos no certame Licitatório 373/2019, temos a considerar;

Compreendemos a preocupação em atestar a capacidade da empresa MALIA em administrar a Concessão de Uso do restaurante do Centro de eventos. Entretanto, como falamos anteriormente, além do contrato com o Hotel Torres da

Cachoeira, administramos outros 03 endereços anteriormente, onde atendemos milhares de pessoas. Nossa atuação nos últimos 05 anos nos credencia a administrar qualquer tipo de restaurante. Nos idos do ano de 2015, a MALIA RESTAURANTE funcionou no município de São José, em sistema de Buffet a Kilo. Logo após e concomitantemente, assumiu a cozinha da UNISOCIESC, atendendo em torno de 150 Almoços para Jovens e também atendia outras 350 pessoas em 02 lanchonetes. Logo após este contrato, administramos o Restaurante do CIASC por 02 anos. Ou seja, facilmente podemos comprovar e atestar este currículo, através do Contrato Social ou até mesmo, através de outros atestados de aptidão.

Dito isto, informamos que obtivemos confirmação de nossas afirmações ditas nas diligências I, II e III, através de consulta às Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual, onde confirmaram via telefone que é possível, e usual, uma empresa que possua Alvará Sanitário, atuar em outro estabelecimento que também tenha Alvará Sanitário, tanto manipulando alimentos no local como Transportando este alimento até o local.

Sendo assim, expomos abaixo duas normas, as quais Abrigam resoluções no setor de Alimentação e que regulamentam o setor :

1- RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, principalmente em seu "regulamento Técnico para Serviços de Alimentação"

2- LEI COMPLEMENTAR No 239/2006, a qual institui o Código de Vigilância em Saúde no Município de Florianópolis.

esta é a legislação que ampara nossos serviços e também ampara o aspecto de atender em outro local que não seja a sede da empresa.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

----- Forwarded message -----

De: **Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC** <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

Date: qua., 18 de mar. de 2020 às 08:54

Subject: Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019

To: Grão Duque Gastronomia <[repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)>

Prezado Licitante, Bom dia.

Agradecemos o atendimento da diligência III dentro do prazo concedido.

No eixo desta diligência, cabe esclarecer alguns aspectos:

1) O atestado da UDESC não atende o período de experiência requerido em edital, leia-se os 03 anos, vide o que requer o edital;

2) Quanto a operacionalização do Restaurante em um local (leia-se no Hotel) e o preparado em outro, no qual tinha-se neste o efetivo Alvará, não compreendemos que exista norma que sustente a legalidade para esta prática, salvo se a empresa comprovar esta prática segundo legislação, OK? Poderia nos apresentar uma documentação neste sentido?

Os cursos e certificações dos funcionários para manuseios dos alimentos trata-se de um documento exigido em caráter individual e utilizável onde quer que este funcionário atue, não substitui o alvará que é algo exigível da EMPRESA.

O fato do Hotel possuir alvará, não isenta o Restaurante de deter e atender esta exigência, afinal, o Hotel "terceirizou" esta atividade, motivação para a permuta não é mesmo?

Deixamos claro que não estamos entrando no condão de ações de outras empresas, nossa tratativa é na relação entre Hotel Torres da Cachoeira e o Restaurante Malia, onde muito além da aptidão técnica, precisamos certificar de que estes serviços foram prestados em restrita observância as normas legais, afinal, estamos abordando o segmento de um Restaurante, não um simples fornecimento de alimentos do tipo delivery ou equivalente.

O atestado afirma que a empresa Malia estabeleceu a atividade de Restaurante e neste sentido, não conseguimos conceber que um um serviço desta natureza possa processar as refeições em outro local (processar) e no local efetivamente, apenas entregar ao consumidor, entendemos que existe sim, o manuseio, exceto se não existir a atividade de Restaurante como atestado.

Diante do texto que recortamos da empresa:

**Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.**

**Esclarecemos:** O alvará sanitário não utiliza-se para sanar questões de aptidão técnica, mas sim, de qualificar a efetiva qualidade atestada no documento que recebemos, ou seja, dentro da citada qualidade verificar se atendeu as normas legais, que neste segmento julgamos pertinente.

Diante do Grifo que consolidamos, solicitamos que a empresa Malia nos apresente uma legislação que consolide esta afirmação da empresa de que o Alvará Sanitário existente em um endereço, poderia ser utilizado em outros endereços da mesma empresa.

3) Conforme estava previsto no edital, a exigência para qualificação técnica compreendia que o licitante apresentasse atestado ou atestados comprovando sua experiência de 03 anos consonante com o objeto licitado, ou seja, de maneira ininterrupto (de modo que a soma totalize 03 anos contínuos) e, SMJ, o atestado do Hotel Torres da Cachoeira fora o único que fez menção a este período, todavia, restando ausência de elementos para processarmos o julgamento e motivando as diligência, tanto quanto aptidão, como na qualidade dos serviços prestados face a comprovação da execução dos serviços segundo as normas, o que se foi observando segundo o processamento das diligências.

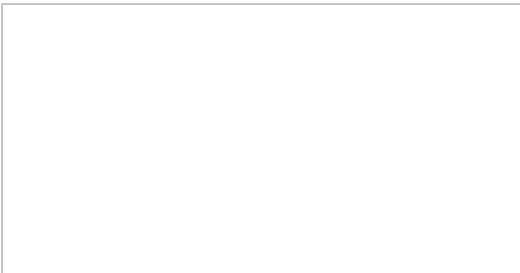
Assim, aguardando até às 18h desta data os esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

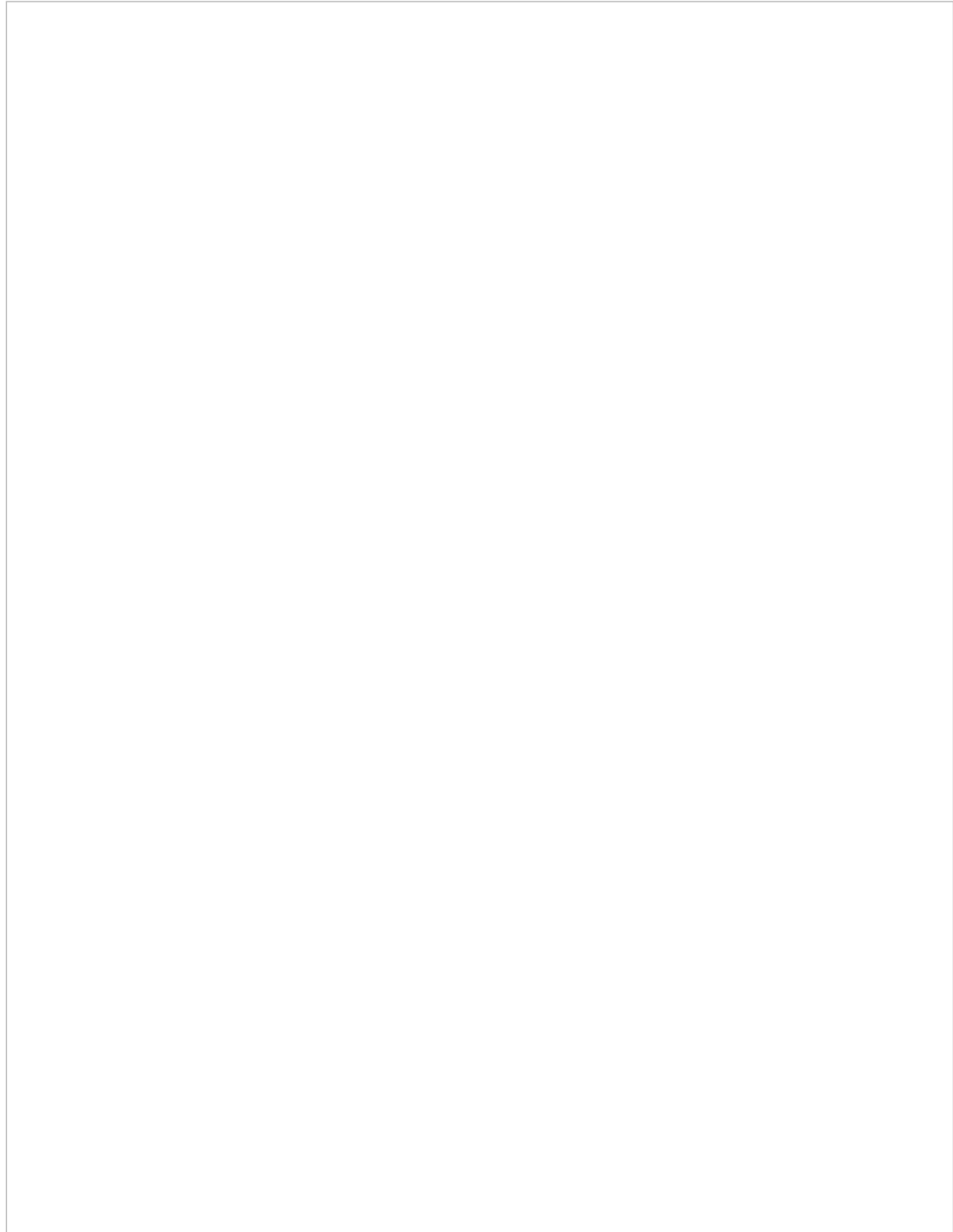
DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Em 18.03.2020 08:17, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".

Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

*- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo*

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.



Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

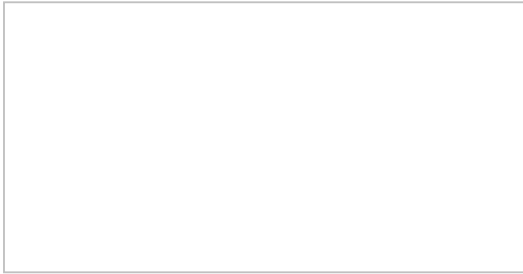
**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

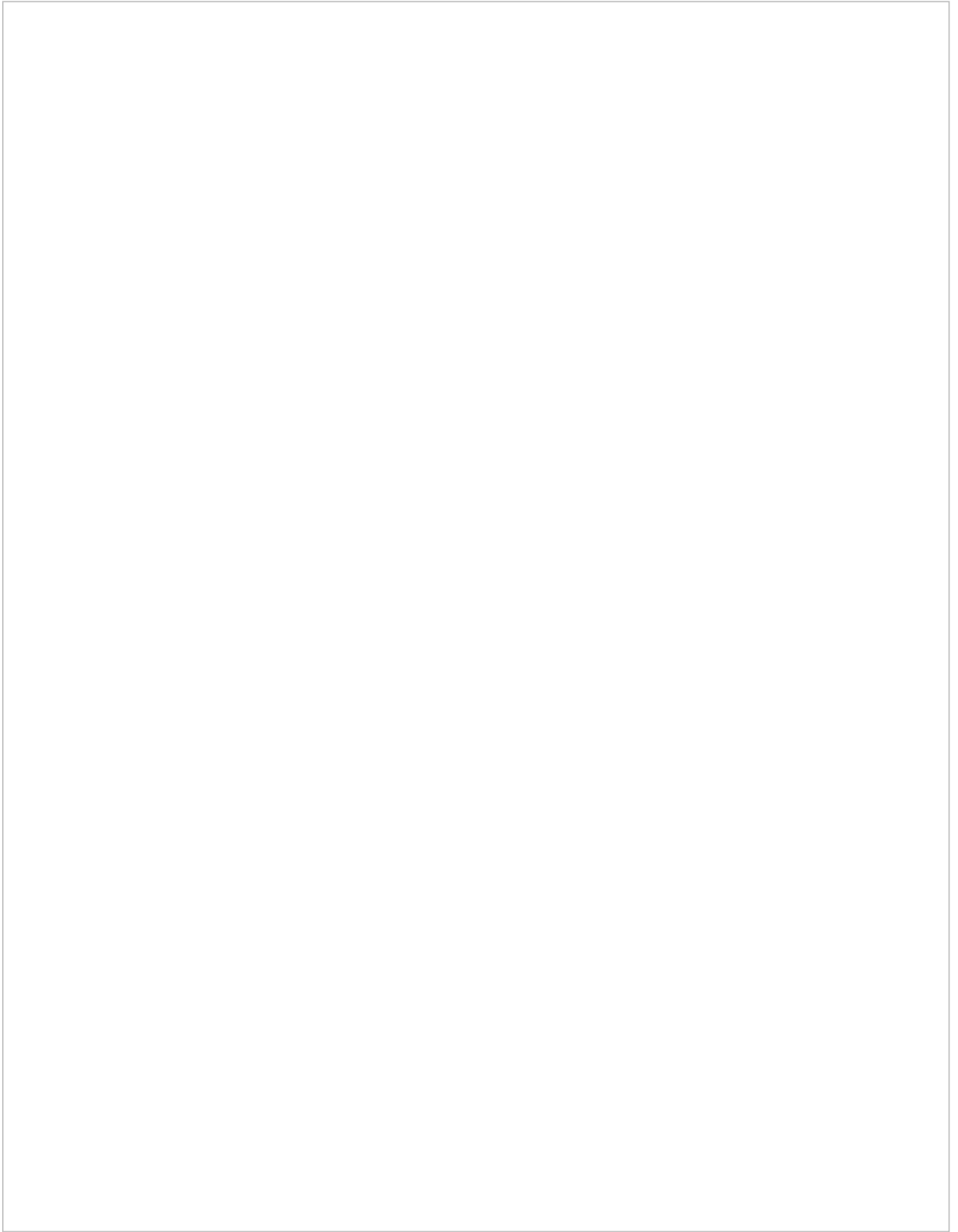
Departamento de Licitações  
DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

025b6714.png  
~58 KB

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

**7h às 12h30min - 13h30min às 18h**

Segunda à sexta-feira

Licitação    Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhuma conta eletrônica com nossos pregões está autorizada, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPJ, não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação.

Nenhuma esclarecimento ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estes trabalhos devem seguir as orientações contidas em nossos editais.

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone.

O Departamento de Licitações da UFSC, prima por construir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a eliminar os encaminhamentos e evitar qualquer tipo de retrabalho.

Solicitações de informações sobre atos de Registro, Pagamentos, Contratos, Aditivos aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br).

O portal de Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, garha tempo, otimizar seus custos, esse o desígnio do departamento, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior comodidade no atendimento oferecido.

Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.



40bcae76.png  
~58 KB

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 19.03.2020 09:56



Prezados Senhores  
Comissão de Licitação

Pedimos desculpas, pois verificamos que não enviamos a resposta 02 dos questionamentos. Segue

" Por oportuno, questionamos se a empresa Malia estava ciente de que o Hotel Torres da Cachoeira estava sendo diligenciado de maneira simultânea por este Departamento, quanto ao atestado emitido e aqui tratado? Caso sim, perguntamos se a empresa colaborou com alguma resposta processado pelo Hotel junto a este Departamento? "

Informamos que Não tínhamos ciência ou conhecimento de que estavam também diligenciando o Hotel Torres da Cachoeira.

Atenciosamente

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em qua., 18 de mar. de 2020 às 15:07, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Boa Tarde.

Agradecemos a resposta a complementação da diligência III dentro do prazo estabelecido, todavia, existe uma total desconexão com aquilo que solicitamos esclarecer, ou seja, a empresa simplesmente ignorou a abordagem e desvirtuou o cerne da mesma.

Pois bem, vamos adiante e tentaremos novamente ser mais claro e solicitamos que a empresa não mais utilizei do subterfúgio de desconectar o cerne desta diligência, sob a pena de não considerarmos as respostas.

A diligência não versa substituir os documentos apresentados pela empresa na fase de habilitação do pregão nº 373/2019, ou seja, na oportunidade foram apresentados 02 atestados, sendo da UDESC (o qual não atendeu o tempo de experiência exigido) e um segundo atestado emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, contemplando a menção da experiência pelo período de 03 anos, sendo este segundo documento o objeto das diligências em tratativas paralelas entre a empresa Restaurante Malia e o próprio emissor deste documento, conforme previsão legal estampada em norma, assim, não cabe aqui aludir outros cenários ou outras experiências, se na oportunidade a empresa não apresentou documentos diversos quando cabível seria, OK? Meramente tratar em textos aqui não satisfaz o atendimento ao edital e a legislação aplicável, que esteja claro este condão, para não restar qualquer dúvida e não desvirtuarmos o cerne da diligência.

Consultando o SICAF da empresa, no mesmo também constam estes mesmos dois atestados aqui citados, assim, não nos restam sanar outras dúvidas, se não, quanto ao documento emitido pelo Hotel Torres da Cachoeira, inexistindo abertura para outras experiência, findando assim brechas neste condão e, para que sejamos objetivos!

Complementando então a diligência III e o pedido complementar já remetido, informamos que tratativas telefônicas proferidas pela empresa não esclarecem conforme fato para fins de diligência processual e seremos didáticos no questionamento:

1) Em qual ou quais normas ou ainda mais específicos, perguntamos ao Restaurante Malia em qual trecho de norma ou Lei temos a citação de que qualquer empresa ao auferir seu alvará sanitário detém com este documento a autorização plena de exercer suas atividades em local distinto (endereço) daquele onde fora fiscalizado e, no qual consta em seu documento?

Esclarecendo: Existe uma normal que diga claramente que uma empresa pode funcionar e ser fiscalizada para fins de emissão de alvará sanitário em um determinado local, porém, a efetiva execução do objeto ser processado em outro?

Uma filial pode valer-se do alvará sanitário da matriz, sendo em endereços distintos?

Solicitamos que nos evidencie com trechos claros da Lei ou norma que expressem esta permissão legal, não sendo aceitável justificativas pautada em tratativas telefônicas, interpretações ou achismos, buscamos bases legais, Uma vez que as normas citadas na resposta anterior não expressam estas autorizações aqui questionadas.

2) Por oportuno, questionamos se a empresa Malia estava ciente de que o Hotel Torres da Cachoeira estava sendo diligenciado de maneira simultânea por este Departamento, quanto ao atestado emitido e aqui tratado? Caso sim, perguntamos se a empresa colaborou com alguma resposta processado pelo Hotel junto a este Departamento?

Concedemos o prazo final até às 10h do dia 19/03/2020 para os esclarecimentos aqui solicitados.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 18.03.2020 14:27, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezado Pregoeiro,  
Comissão de Licitações - DPL / UFSC

Com o intuito de sanar outras dúvidas e suprir esta comissão com maiores esclarecimentos no certame Licitatório 373/2019, temos a considerar;

Compreendemos a preocupação em atestar a capacidade da empresa MALIA em administrar a Concessão de Uso do restaurante do Centro de eventos. Entretanto, como falamos anteriormente, além do contrato com o Hotel Torres da

Cachoeira, administramos outros 03 endereços anteriormente, onde atendemos milhares de pessoas. Nossa atuação nos últimos 05 anos nos credencia a administrar qualquer tipo de restaurante. Nos idos do ano de 2015, a MALIA RESTAURANTE funcionou no município de São José, em sistema de Buffet a Kilo. Logo após e concomitantemente, assumiu a cozinha da UNISOCIESC, atendendo em torno de 150 Almoços para Jovens e também atendia outras 350 pessoas em 02 lanchonetes. Logo após este contrato, administramos o Restaurante do CIASC por 02 anos. Ou seja, facilmente podemos comprovar e atestar este currículo, através do Contrato Social ou até mesmo, através de outros atestados de aptidão.

Dito isto, informamos que obtivemos confirmação de nossas afirmações ditas nas diligências I, II e III, através de consulta às Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual, onde confirmaram via telefone que é possível, e usual, uma empresa que possua Alvará Sanitário, atuar em outro estabelecimento que também tenha Alvará Sanitário, tanto manipulando alimentos no local como Transportando este alimento até o local.

Sendo assim, expomos abaixo duas normas, as quais Abrigam resoluções no setor de Alimentação e que regulamentam o setor :

1- RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, principalmente em seu "regulamento Técnico para Serviços de Alimentação"

2- LEI COMPLEMENTAR No 239/2006, a qual institui o Código de Vigilância em Saúde no Município de Florianópolis.

esta é a legislação que ampara nossos serviços e também ampara o aspecto de atender em outro local que não seja a sede da empresa.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

----- Forwarded message -----

De: **Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC** <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

Date: qua., 18 de mar. de 2020 às 08:54

Subject: Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019

To: Grão Duque Gastronomia <[repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)>

Prezado Licitante, Bom dia.

Agradecemos o atendimento da diligência III dentro do prazo concedido.

No eixo desta diligência, cabe esclarecer alguns aspectos:

1) O atestado da UDESC não atende o período de experiência requerido em edital, leia-se os 03 anos, vide o que requer o edital;

2) Quanto a operacionalização do Restaurante em um local (leia-se no Hotel) e o preparado em outro, no qual tinha-se neste o efetivo Alvará, não compreendemos que exista norma que sustente a legalidade para esta prática, salvo se a empresa comprovar esta prática segundo legislação, OK? Poderia nos apresentar uma documentação neste sentido?

Os cursos e certificações dos funcionários para manuseios dos alimentos trata-se de um documento exigido em caráter individual e utilizável onde quer que este funcionário atue, não substitui o alvará que é algo exigível da EMPRESA.

O fato do Hotel possuir alvará, não isenta o Restaurante de deter e atender esta exigência, afinal, o Hotel "terceirizou" esta atividade, motivação para a permuta não é mesmo?

Deixamos claro que não estamos entrando no condão de ações de outras empresas, nossa tratativa é na relação entre Hotel Torres da Cachoeira e o Restaurante Malia, onde muito além da aptidão técnica, precisamos certificar de que estes serviços foram prestados em restrita observância as normas legais, afinal, estamos abordando o segmento de um Restaurante, não um simples fornecimento de alimentos do tipo delivery ou equivalente.

O atestado afirma que a empresa Malia estabeleceu a atividade de Restaurante e neste sentido, não conseguimos conceber que um um serviço desta natureza possa processar as refeições em outro local (processar) e no local efetivamente, apenas entregar ao consumidor, entendemos que existe sim, o manuseio, exceto se não existir a atividade de Restaurante como atestado.

Diante do texto que recortamos da empresa:

**Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.**



**Esclarecemos:** O alvará sanitário não utiliza-se para sanar questões de aptidão técnica, mas sim, de qualificar a efetiva qualidade atestada no documento que recebemos, ou seja, dentro da citada qualidade verificar se atendeu as normas legais, que neste segmento julgamos pertinente.

Diante do Grifo que consolidamos, solicitamos que a empresa Malia nos apresente uma legislação que consolide esta afirmação da empresa de que o Alvará Sanitário existente em um endereço, poderia ser utilizado em outros endereços da mesma empresa.

3) Conforme estava previsto no edital, a exigência para qualificação técnica compreendia que o licitante apresentasse atestado ou atestados comprovando sua experiência de 03 anos consonante com o objeto licitado, ou seja, de maneira ininterrupto (de modo que a soma totalize 03 anos contínuos) e, SMJ, o atestado do Hotel Torres da Cachoeira fora o único que fez menção a este período, todavia, restando ausência de elementos para processarmos o julgamento e motivando as diligência, tanto quanto aptidão, como na qualidade dos serviços prestados face a comprovação da execução dos serviços segundo as normas, o que se foi observando segundo o processamento das diligências.

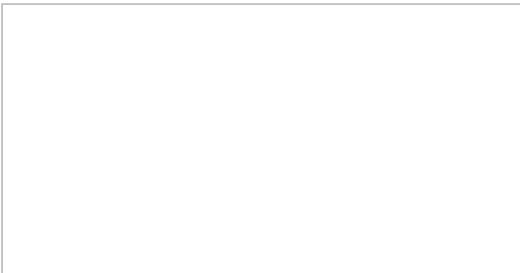
Assim, aguardando até às 18h desta data os esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

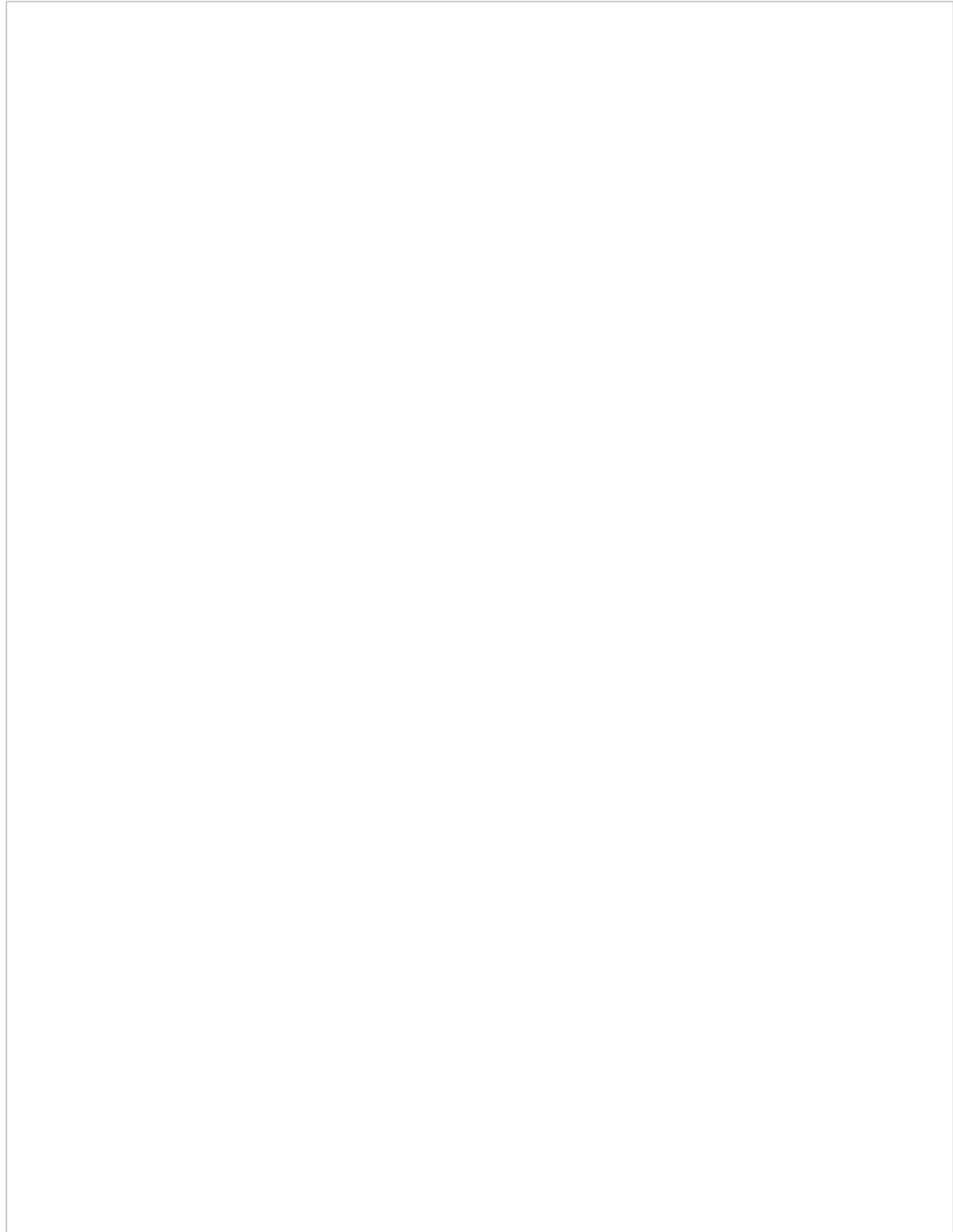
DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Em 18.03.2020 08:17, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
Departamento de Licitações

Em razão da 3a diligência e novos questionamentos temos a considerar com relação ao Edital de pregão de Nro 373/2019

Sobre o questionamento do parentesco, reafirmamos que o titular da empresa MALIA não tem parentesco com os titulares da empresa MERTINO, "como foi perguntado na Diligência I".

Ao sermos perguntados na Diligência II, agora, "De forma ampla", explicamos a proximidade das pessoas envolvidas nas empresas.

Em nenhum momento fomos contraditórios ou tivemos a intenção de deixar algo sigiloso, a Saber;

**PERGUNTA DA 1A DILIGÊNCIA "Os sócios da empresa Malia Restaurante Eireli EPP, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?"**

**R.: Não, não possuímos**

**PERGUNTA DA 2A DILIGÊNCIA -- "A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?..... inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante,**

**- A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

Reiteramos que compreendemos de forma distinta as duas perguntas. Na 2a pergunta foi ampliado para parentes do Sócio da MALIA. Então abriu-se, desta forma, o leque de parentesco.

De qualquer forma, consideramos que este fator em nada altera a APTIDÃO TÉCNICA da empresa, item em questão.

Sobre a Aptidão técnica, a Comissão também solicitou outros Atestados de Aptidão de outras Concessões, caso tivessem. Os quais foram enviados e também podem ser constatados a qualquer momento. Portanto, se existe incompreensão ou falta de um contrato mais oficial, sugerimos que considerem os atestados registrados no SICAF e também o da UDESC.

O contrato com o Hotel torres da Cachoeira, mesmo não sendo usual ou muito conhecido nos meios empresariais, é um método utilizado, inclusive reconhecido, como fazer Cathering, Delivery, e outros.

Sobre a questão do Alvará Sanitário, o qual também não define Competência ou Aptidão Técnica, e ao Verificar a legislação Municipal, nossa empresa está apta a servir em qualquer local independente se este outro local possui ou não Alvará Sanitário, pois o que é solicitado na Legislação Municipal é que a empresa possua o Alvará no endereço de sua Sede ou Filiais.

Senão, vejamos o está autorizado no CNPJ de nossa empresa, através do código CNAE:

CNAE de Nro 5611201

*- as atividades de vender e servir comida preparada; com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral; com serviço completo*

*Esta subclasse compreende também:*

*- os restaurantes self-service ou de comida a quilo*

*- as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros*

**Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?**

-- Sim, não tínhamos o Alvará com o endereço do Hotel, pois era desnecessário.

-- O Alvará Sanitário, corresponde à liberação do espaço para utilização na produção. Desta forma, utilizávamos o alvará do local (HOTEL). E utilizávamos o nosso Alvará na produção em nossa sede.

**Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?**

-- Sim, entendemos que isso é correto e usual.

**Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?**

-- O Alvará Sanitário do Hotel era utilizado para a Cozinha do Hotel. A Segurança Alimentar era atestada pelos Atestados de Saúde e Manipulação que cada funcionário da Malia possuía. Ou seja, o Alvará Sanitário atesta o local de produção, e o Atestado de Saúde e manipulação atesta para o manuseio propriamente dito.

**Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?**

-- Não, absolutamente não procede desta forma. Como afirmamos anteriormente, é usual e muito comum, um restaurante sediado num local, prestar serviços de alimentação em outro local. Veja os Buffets de casamento, de festas, coquetéis, que existem em nossa cidade. Prestam serviços de alimentação em locais diferentes de suas sedes.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 09:59, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia.

Considerando os esclarecimentos em sede diligência I e II prestados anteriormente por vossa empresa dentro dos prazos estabelecidos, julgamos que algumas contradições relevantes se mostraram presentes e, estas, nos motivam a processarmos a a Diligência III que aqui tratamos conforme segue:

1) Na diligência I, questionamos a empresa: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi enfática: R.: Não, não possuímos**

Posteriormente na Diligência II, questionamos: A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

**A resposta obtida foi contraditória: A Esfera vinculante de parentesco se resume ao fato de que uma das Sócias da MERTINO é irmã do Genro do proprietário da empresa MALIA .**

***Questionamos a empresa Restaurante Malia, qual seria a Razão da licitante omitir esta informação já na resposta referente a primeira Diligência?***

***A empresa tem ciência de que esta omissão é contraditória? Qual o motivo desta omissão?***

2) Quanto ao item 5 da diligência II , no tocante aos alvarás, compreendemos que a Malia não detinha alvarás com o endereço das dependências do Hotel Torres da Cachoeira é isto? Na oportunidade esta empresa utilizava-se de tais documentos de sua filial ou ainda, dos documentos do próprio hotel, é correta nossa leitura?

Caso sim, perguntamos: O Restaurante Malia entende que documentalmente isto é correto, tratando-se de um segmento que envolve aspectos alimentares?

Como poderia uma empresa atuar na Cachoeira e utilizar documentos de outro endereço, já que o manuseio efetivamente é que oferece o risco aos consumidores finais?

Considerando que o Hotel faz uma permuta do espaço para que outros explorem esta atividade, não significa que este transfere a responsabilidade para outros que regularmente possam executar atividade? Caso sim, estaria efetivamente regular a Malia sem deter os alvarás para tal endereço em nome do Restaurante?

Solicitamos que o Restaurante Malia apresente justificativas legais perante a Vigilância Sanitária e Prefeitura Municipal que permita a exploração de tal atividade em endereço distinto onde efetivamente ocorre o manuseio e a disponibilização do Buffet (serviços de restaurante aos clientes).

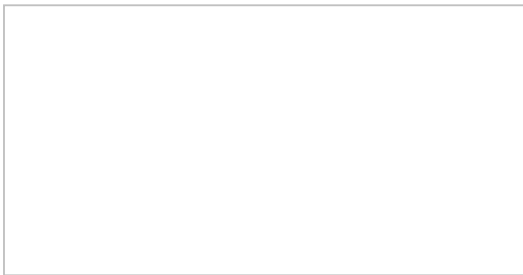
**Prazo para resposta da diligência: 18/03/2020 às 09h.**

Atenciosamente,

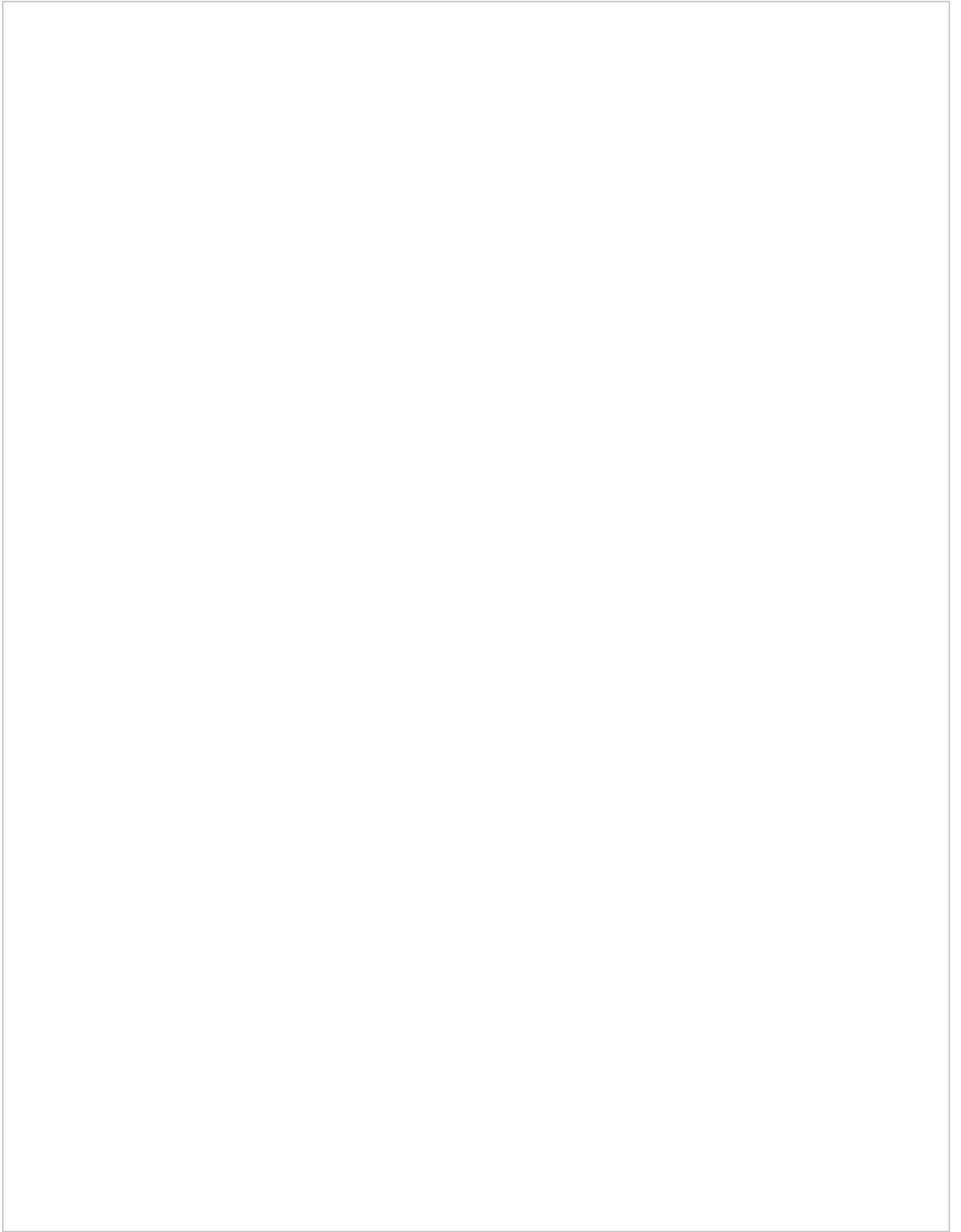
Departamento de Licitações  
DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Cópia Oculta (Cco) <g.j.kazmirczak@ufsc.br>  
Data 20.03.2020 08:03



Prezado Licitante, Bom dia!

Registramos que a manifestação da empresa Malia aos questionamentos do DPL a resposta da diligência III, por parte da empresa ocorreu dentro do prazo concedido e, agradecemos por tal.

Solicitamos que a empresa unifique a Reposta 1 e 2 em um novo e-mail e neste encaminhamento solicite formalmente um prazo (por meio de documento) para que possamos analisar o mesmo, quanto ao pleito para fins de apuração de documentos junto a vigilância sanitária conforme mencionado nos e-mails anteriores, de modo que estes documentos possam constar em nosso processo e, ainda possam ser publicados.

Registrando que embora a empresa busque qualquer manifestação junto a Vigilância Sanitária, a mesma precisará comprovar que tal autoridade pública por base em **norma legal** autoriza:

- \* Atuação da empresa sem alvará sanitário em local específico valendo-se de que esta possua tal documento em sua matriz;
- \* De que a empresa poderia atuar valendo-se de um alvará sanitário em nome de terceiros (no caso do Hotel) pelo simples fato de estar explorando as dependências do mesmo em regime de comodato;

Estas condições precisarão estar demonstradas com evidência em **base legal e normas**, ou seja, a comprovação se sustentará em **elementos legais, legislações** que expressem o que a empresa vem argumentando até aqui em suas respostas, OK?

No caso a vigilância sanitária poderá apresentar um documento que relate e assente tal operacionalização sustentada na norma e, a empresa precisará salientar que conduziu esta relação ao longo de 03 anos, período exposto no documento que apresentou na licitação.

Assim, ficamos no aguardo deste novo e-mail até 14h deste dia 20/03/2020.

Atenciosamente,

---

#### Leitura fundamental:



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
 De Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
 Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
 <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
 Data 20.03.2020 12:28



- Pedido de prazo Dil III.pdf (~239 KB)

Prezados Senhores  
 Comissão de Licitação - DPL / UFSC  
 Pregão 373/2019

Indo ao cerne da questão, e respondendo as perguntas que surgiram no prosseguimento da Diligência III :

" Em qual ou quais normas ou ainda mais específicos, perguntamos ao Restaurante Malia em qual trecho de norma ou Lei temos a citação de que qualquer empresa ao auferir seu alvará sanitário detém com este documento a autorização plena de exercer suas atividades em local distinto (endereço) daquele onde fora fiscalizado e, no qual consta em seu documento?"

Resposta: Estamos certos, que mediante o Alvará Sanitário de nossa empresa, e transportando e servindo o alimento em outro local que também possui Alvará Sanitário, não estávamos infringindo Lei alguma. A mais importante RESOLUÇÃO do setor de Alimentação, fala sobre o assunto, a saber :

RESOLUÇÃO No 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - RDC 216

No item 1.2

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

No item 2.9

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

" Por oportuno, questionamos se a empresa Malia estava ciente de que o Hotel Torres da Cachoeira estava sendo diligenciado de maneira simultânea por este Departamento, quanto ao atestado emitido e aqui tratado? Caso sim, perguntamos se a empresa colaborou com alguma resposta processado pelo Hotel junto a este Departamento? "

Informamos que Não tínhamos ciência ou conhecimento de que estavam também diligenciando o Hotel Torres da Cachoeira.

Independente do exposto, e ainda, se não tiver sido suficientemente esclarecido, viemos solicitar a ampliação do prazo desta resposta, pois precisamos de um período mais dilatado para obter uma CERTIDÃO NARRATIVA da Vigilância Sanitária, certificando a amplitude de seu Alvará.



Estamos solicitando este prazo de 07 (sete) dias, a contar da data de hoje, através de documento anexo .

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

Em sex., 20 de mar. de 2020 às 08:04, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)> escreveu:

Prezado Licitante, Bom dia!

Registramos que a manifestação da empresa Malia aos questionamentos do DPL a resposta da diligência III, por parte da empresa ocorreu dentro do prazo concedido e, agradecemos por tal.

Solicitamos que a empresa unifique a Reposta 1 e 2 em um novo e-mail e neste encaminhamento solicite formalmente um prazo (por meio de documento) para que possamos analisar o mesmo, quanto ao pleito para fins de apuração de documentos junto a vigilância sanitária conforme mencionado nos e-mails anteriores, de modo que estes documentos possam constar em nosso processo e, ainda possam ser publicados.

Registrando que embora a empresa busque qualquer manifestação junto a Vigilância Sanitária, a mesma precisará comprovar que tal autoridade pública por base em **norma legal** autoriza:

- \* Atuação da empresa sem alvará sanitário em local específico valendo-se de que esta possua tal documento em sua matriz;
- \* De que a empresa poderia atuar valendo-se de um alvará sanitário em nome de terceiros (no caso do Hotel) pelo simples fato de estar explorando as dependências do mesmo em regime de comodato;

Estas condições precisarão estar demonstradas com evidência em **base legal e normas**, ou seja, a comprovação se sustentará em **elementos legais, legislações** que expressem o que a empresa vem argumentando até aqui em suas respostas, OK?

No caso a vigilância sanitária poderá apresentar um documento que relate e assente tal operacionalização sustentada na norma e, a empresa precisará salientar que conduziu esta relação ao longo de 03 anos, período exposto no documento que apresentou na licitação.

Assim, ficamos no aguardo deste novo e-mail até 14h deste dia 20/03/2020.

Atenciosamente,

---

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**

Florianópolis, 20 de março de 2020.

A  
Comissão de Licitação – DPL / UFSC  
Ref.: Pregão Eletrônico 373/2019  
Assunto: Solicitação de Ampliação de prazo de resposta

Prezados Senhores,  
Desta comissão

Através deste documento viemos solicitar a ampliação do prazo de resposta da Diligência III datada do dia 19/03/2020, em razão do Pregão Eletrônico de No 373/2019

Considerando o Decreto de No 21.340 de 13 de Março de 2020 do Município de Florianópolis, e Considerando o Decreto de No 515 de 17 de Março de 2020 do Estado de Santa Catarina,

E tendo em conta a quarentena instituída, **solicitamos um prazo de 07 (sete) dias** ou até que a Vigilância Sanitária do Município de Florianópolis, volte a atender presencialmente.

Atenciosamente



---

Silas de Souza  
CPF 029.852.099-00  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

Assunto **Re: Fwd: Diligência III - Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Cópia Oculta (Cco) <g.j.kazmirczak@ufsc.br>  
Data 20.03.2020 15:07



- Pedido de prazo Dil III.pdf (~232 KB)

Prezado Licitante, Boa Tarde.

Analisando vossa solicitação e, considerando o momento que vivenciamos, estaremos concedendo o prazo para complementação da resposta até o **dia 30/03/2020 às 16h**, cujo o encaminhamento para atendimento deverá ocorrer **exclusivamente de maneira eletrônica**.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

Assunto **Re: Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 30.03.2020 15:26



- resposta Vigilancia 01.docx (~31 KB)
- resposta Vigilancia 02.docx (~15 KB)

Boa Tarde,

Considerando a situação vivenciada na cidade de Florianópolis, bem como, os decretos emitidos em âmbito Municipal e Estadual, concedemos a postergação do prazo de resposta ao prazo limite da vigência de tais Decretos, ou seja, até a data limite de **08/04/2020 às 16h**.

Atenciosamente,

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 30.03.2020 14:44, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezado Senhor Pregoeiro,  
DPL - UFSC

Sabedores do fim do prazo estipulado para nossa manifestação com relação à exigência de Alvará / permissão para trabalhar com o Alvará do Hotel, sendo o local gerido por outra empresa, Viemos informar que obtivemos duas manifestações da Vigilância Sanitária do Município de Florianópolis, confirmando nossas informações. [Respostas no anexo]

Entretanto, e conforme solicitação desta comissão, é necessário um Parecer Jurídico da Vigilância Sanitária. Reenviamos os questionamentos a partir de Requerimentos Formais ao Setor Jurídico da Secretaria de Saúde de Florianópolis.

Desta feita, e mediante a situação Calamitosa da Pandemia de CoronaVírus e pela prorrogação da situação de quarentena por parte do Governo do Estado, nos pediram um prazo para a emissão do Parecer Jurídico até dia 02 de Abril deste Ano.

**Portanto, solicitamos à esta Comissão a Prorrogação do prazo de resposta à Diligência III do pregão 373/2019, até o próximo dia 02 de Abril.**

Atenciosamente

Silas de Souza

**MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**

Itacorubi - Florianópolis - SC - CEP 88034-496

e-mail: [repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)



Livre de vírus. [www.avast.com](http://www.avast.com).

Em ter., 17 de mar. de 2020 às 13:39, Claudia Brida

<[claudia@rdacontabilidade.com.br](mailto:claudia@rdacontabilidade.com.br)> escreveu:

Boa Tarde Luiza;

Tenho um restaurante no Itacorubi, e ele tem a atividade de restaurante, lanchonete e **Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê**

Ele faz esse tipo serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê.

Ele alugou um hotel onde tem a cozinha e tem o Alvará Sanitário da parte do Restaurante e fez a Gestão de jantas e almoços, ele pode fazer isso ou tem que solicitar alguma coisa a mais?

Porque o CNPJ dele tem Alvará Sanitário e também no Hotel a parte de restaurante também tem.

Fico no aguardo



----- Forwarded message -----

De: **Luiza Moritz - VISA Florianópolis** <[luiza.visafloripa@gmail.com](mailto:luiza.visafloripa@gmail.com)>

Date: qui., 19 de mar. de 2020 às 17:19

Subject: Re: Restaurante

To: Claudia Brida <[claudia@rdacontabilidade.com.br](mailto:claudia@rdacontabilidade.com.br)>

Oi Claudia,

Desculpe a demora para responder. Como toda a equipe está deslocada para atendimento das ações de contenção da COVID-19, estamos demorando para dar retornos.

Nesse caso ele pode trabalhar sim e não precisa de novo Alvará. Caso seja uma situação em que vá cozinhar num local sem Alvará ou na rua, numa tenda, aí precisa pedir o Alvará para eventos, específico para aquele evento.

Atenciosamente,

Luiza Moritz Age Tokarewicz  
Fiscal de Vigilância em Saúde  
Chefe do Departamento de Fiscalização Sanitária  
S.M.S. - P.M.F.

Em qua., 25 de mar. de 2020 às 18:08, Luciano Schroeder  
<[luciano\\_schroeder@hotmail.com](mailto:luciano_schroeder@hotmail.com)> escreveu:

**Prezada Sra**

*Luiza Moritz Age Tokarewicz*

*Fiscal de Vigilância em Saúde*

*Chefe do Departamento de Fiscalização Sanitária*

*S.M.S. - P.M.F.*

***Inicialmente agradecemos seus esclarecimentos à nossa Contadora, Sra Claudia, da RDA Contabilidade.***

***Apenas para lhe esclarecer nosso caso e obter uma orientação sua, colocamos abaixo nossa situação:***

***Nossa empresa, já em funcionamento à 5 anos em administração de restaurantes, Lanchonetes e Cafeterias, pretende alugar um espaço de restaurante dentro de um Hotel no Norte da Ilha de SC para administrar seu espaço, servindo café da manhã, almoço e Jantar.***

***Podemos ou não podemos ??, partindo do princípio que o restaurante do Hotel já funciona a mais de 10 anos e que possui todas as licenças, inclusive Alvará Sanitário.***

***Muito obrigado***

***Atenciosamente***

***Cristiane de Souza Schroeder  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51***

-----  
Oi Cristiane,

Como expliquei anteriormente, podem sim. O Alvará pode ser solicitado em nome do hotel ou da sua empresa.

Atenciosamente,

Luiza Moritz Age Tokarewicz  
Fiscal de Vigilância em Saúde  
Chefe do Departamento de Fiscalização Sanitária  
S.M.S. - P.M.F.



Assunto **Re: Pregão 373/2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>  
Data 31.03.2020 11:40



- Parecer Jurídico Vig Sanit.pdf (~190 KB)

Bom dia,

Agradecemos o encaminhamento do documento e, daremos prosseguimento na análise dos recursos, cujo o julgamento será processado ao tempo da Administração, e a decisão final será amplamente divulgada EXCLUSIVAMENTE nos canais previstos em nossos editais e, no prazo que forem necessários para a consolidação de nossos entendimentos após a preciosa análise de toda a documentação apurada.

Diante do exposto, vossa empresa, bem como todo e qualquer interessada deverão manter-se acompanhando todos os demais encaminhamentos exclusivamente nestes canais que estarão sendo atualizados sempre em que incorrem movimentações processuais e, em havendo necessidade, comunicações por e-mail poderão ser solicitadas por parte da administração com o devido prazo para manifestação.

Destacamos que não processaremos informações quanto ao prazo de resposta, conforme mencionamos, uma vez que o tratamento isonômico neste sentido será preservado entre os participantes.

Reiteramos os agradecimentos pelas respostas até aqui prestados, destacamos que novas diligências não são descartadas face a previsão esculpida na Lei nº 8666/1993.

Atenciosamente,

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**

**HORÁRIO DE ATENDIMENTO**

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos

**CONTATO**

Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

**INFORMAÇÕES**

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 31.03.2020 11:05, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezados Senhores  
DPL/UFSC

Em resposta à Diligência III, e conforme solicitação desta comissão a respeito de uma comprovação da legalidade de nosso trabalho junto ao Hotel Torres da Cachoeira, como foi dito no e-mail anterior, questionamos a Vigilância Sanitária para que emitisse um parecer respaldando este trabalho, assim como retirasse qualquer dúvida sobre a Terceirização do restaurante do referido hotel nos últimos 03 anos.

Segue no anexo, parecer do Departamento Jurídico da Vigilância Sanitária do Município de Florianópolis.

Agradecemos a atenção e seguimos à disposição para quaisquer outras informações ou dúvidas.

Atenciosamente,

Silas de Souza  
MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51

**GRÃO DUQUE RESTAURANTE & CAFÉ**  
Itacorubi - Florianópolis - SC  
e-mail: [repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)



## PARECER REFERENTE AO PROCESSO 336/2020

### DADOS PROCESSUAIS

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 336/2020

SOLICITAÇÃO JURÍDICA 4191/2020

### AUTUADO

**PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA:**

MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP

**CNPJ:**

23.278.265/0001-51

**NOME FANTASIA:**

GRÃO DUQUE RESTAURANTE E CAFÉ

**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**

257763597

**ENDEREÇO:**

Madre Benvenuta, 1907, Santa Mônica, CEP - 88035-001, FLORIANOPOLIS - SC

**ATIVIDADE:**

5611-2/01 - RESTAURANTES E SIMILARES

**ALVARÁ:**

### PARECER

Esclarece-se, para os devidos fins, que a Diretoria de Vigilância em Saúde do município não vislumbra irregularidades na atuação da pessoa jurídica Malia Restaurante EIRELI EPP, nas dependências da pessoa jurídica Mertino Turismo e Hotelaria LTDA (Hotel Torres da Cachoeira). O hotel possui estrutura física e está licenciado para a atividade de restaurante, não havendo impedimento legal para a terceirização desta atividade à requerente, Malia, conforme comprova o contrato apresentado. Igualmente, a requerente está devidamente licenciada em sua sede.

Ante o exposto, estando as duas empresas regulares perante a Vigilância Sanitária municipal, não há qualquer óbice à terceirização do restaurante do hotel.

Florianópolis, 31/03/2020.

  
Thiago Apolinario Michelin  
Mat.: 23150-9

## COMUNICADO

O julgamento do **Recurso** ao **Pregão 373/2019** encontra-se em curso final e será processada em consonância com a análise das diligências em trâmite e ao tempo da Administração.

Informamos aos interessados que a **decisão final** será divulgada nos canais de comunicação informados no ato convocatório, assim, que processada pelo DPL, sendo dispensado o envio de *e-mails* ou questionamentos a respeito deste julgamento, bastando apenas monitorar a divulgação desta publicação a qualquer tempo.

Florianópolis, 16 de abril de 2020.

Assunto **RE: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)**  
De LICITAÇÕES DPL <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para RODRIGO NUNES VITORIO <rodrigo.vitorio@udesc.br>  
Data 29.04.2020 19:53



Prezado Rodrigo, Boa noite.

Em nome da UFSC, reiteramos os agradecimentos e a parceria em nos prestar as informações.

Considerando a necessidade de computarmos períodos efetivos para fins licitatórios e processuais, seria possível nos encaminhar um documento evidenciando o período efetivo a que se refere o documento de atestado emitido?

Por exemplo: de xx/xx/xx a xx/xx/xx, totalizando assim o tempo de xx de prestação de serviços nas dependências da UDESC com base nos documentos xxx.

Pedimos desculpas pelo inconveniente, todavia, tal documento torna-se indispensável para concluirmos tal fase de nosso processo licitatório, que conta com algumas denúncias atenuantes contra esta empresa.

Agradecemos encarecidamente todo o apoio e compreensão desta UDESC no sentido de nos auxiliar com o tal documento complementar e detalhado.

Atenciosamente,  
Ricardo da Silveira Porto  
Diretor do DPL/UFSC

Obter o [BlueMail para Android](#)

Em 29 de abr de 2020, em 18:49, RODRIGO NUNES VITORIO <[rodrigo.vitorio@udesc.br](mailto:rodrigo.vitorio@udesc.br)> escreveu:

Boa Tarde,

Eu estou na coordenadoria de serviços gerais desde Agosto de 2018, assumindo a fiscalização do contrato da MALIA RESTAURANTE EIRELLI, que já nos atendia em 2017 também.

Qualquer dúvida estou a disposição.

Atenciosamente,

**Rodrigo Nunes Vitória**

Coordenador de Serviços Gerais  
CEART/UDESC (48) 3664-8358

---

**De:** SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>

**Enviado:** terça-feira, 28 de abril de 2020 12:11

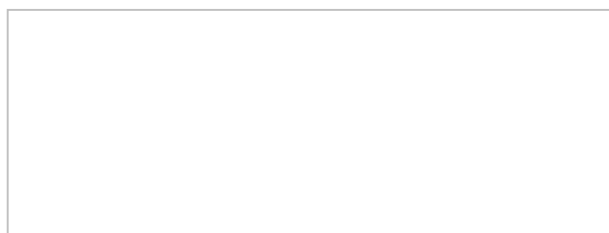
**Para:** RODRIGO NUNES VITORIO <[rodrigo.vitorio@udesc.br](mailto:rodrigo.vitorio@udesc.br)>

**Assunto:** ENC: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Olá Rodrigo.

Por gentileza, responder à UFSC quanto ao questionamento da capacidade técnica emitida pela por você.

Muito obrigada,



---

**De:** Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

**Enviado:** segunda-feira, 27 de abril de 2020 18:29

**Para:** SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>; SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>

**Assunto:** Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Prezados, boa noite,  
Em nome da UFSC, agradecemos a disposição em nos auxiliar no envio dos documentos no tocante a diligência.

- Como forma de complementação, gostaríamos de confirmar qual o **período de vigência** que deu origem ao Atestado de Capacitada Técnica (anexo) emitido em favor da empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP, datado de 18 de setembro de 2019, assinado por Rodrigo Nunes Vitório, Coordenador de Serviços Gerais.

Aguardamos o retorno a esta diligência até às 16h do dia 30/04/2020.

Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

Atenciosamente,  
Departamento de Licitação - DPL

---

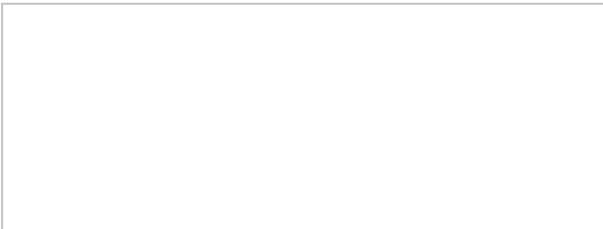
Em 27.04.2020 14:13, SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC escreveu:  
Prezados,

Conforme nos foi solicitado, o Setor de Gestão de Contratos (SEGECON) encaminha os seguintes documentos para vossa diligência, em anexo:

- Contrato 22/2018
- 1º Termo Aditivo - prorroga a vigência do contrato até 31/12/2019
- 2º Termo Aditivo - prorroga a vigência do contrato até 31/12/2020.

Esperamos ter ajudado.

Atenciosamente,



---

**De:** Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

**Enviado:** segunda-feira, 27 de abril de 2020 12:51

**Para:** MARCELO DARCI DE SOUZA <marcelo.darci@udesc.br>; CAMILA DE ALMEIDA LUCA <camila.luca@udesc.br>; SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <contratos@udesc.br>

**Assunto:** Diligência UDESC (Malia Restaurante)

Prezados Senhores, boa tarde!

Na condição de Pregoeiro desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao Pregão 373/2019, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente este órgão no que tange ao Atestado de Capacitada Técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP** datado de 18 de setembro de 2019, o qual nos fora apresentado para fins de Habilitação junto ao Pregão 373/2019, referente à "Concessão de espaço físico para exploração de serviços de alimentação - lanchonete - para a UDESC em Florianópolis (CEART/ESAG)" celebrado entre a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC e a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI EPP.

Destacamos que nosso certame detém o seguinte objeto: **Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.**

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por este órgão não contém a data e/ou o período de execução do contrato:

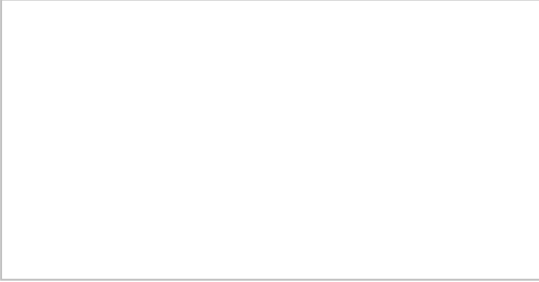
- Solicitamos os Contratos e eventuais Termo Aditivos que deram origem ao Atestado de Capacidade Técnica emitido em favor da empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP, datado de 18 de setembro de 2019, assinado por Rodrigo Nunes Vitório, referente ao CC 1355/2017, CONTRATO 022/UDESC/2018, SGPe 10105/2017, onde conste, principalmente, as **datas** das assinaturas e/ou os períodos/vigência à que se referem.

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo do **dia 29/04/2020** até às **10:00h** uma vez que temos um prazo legal e recursal para resposta e processamento da licitação, reiterando nossos agradecimentos em nos auxiliar neste processo e, tendo a certeza de que este órgão estará disposto em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

Atenciosamente,  
Departamento de Licitações - DPL.  
DPL/PROAD/UFSC

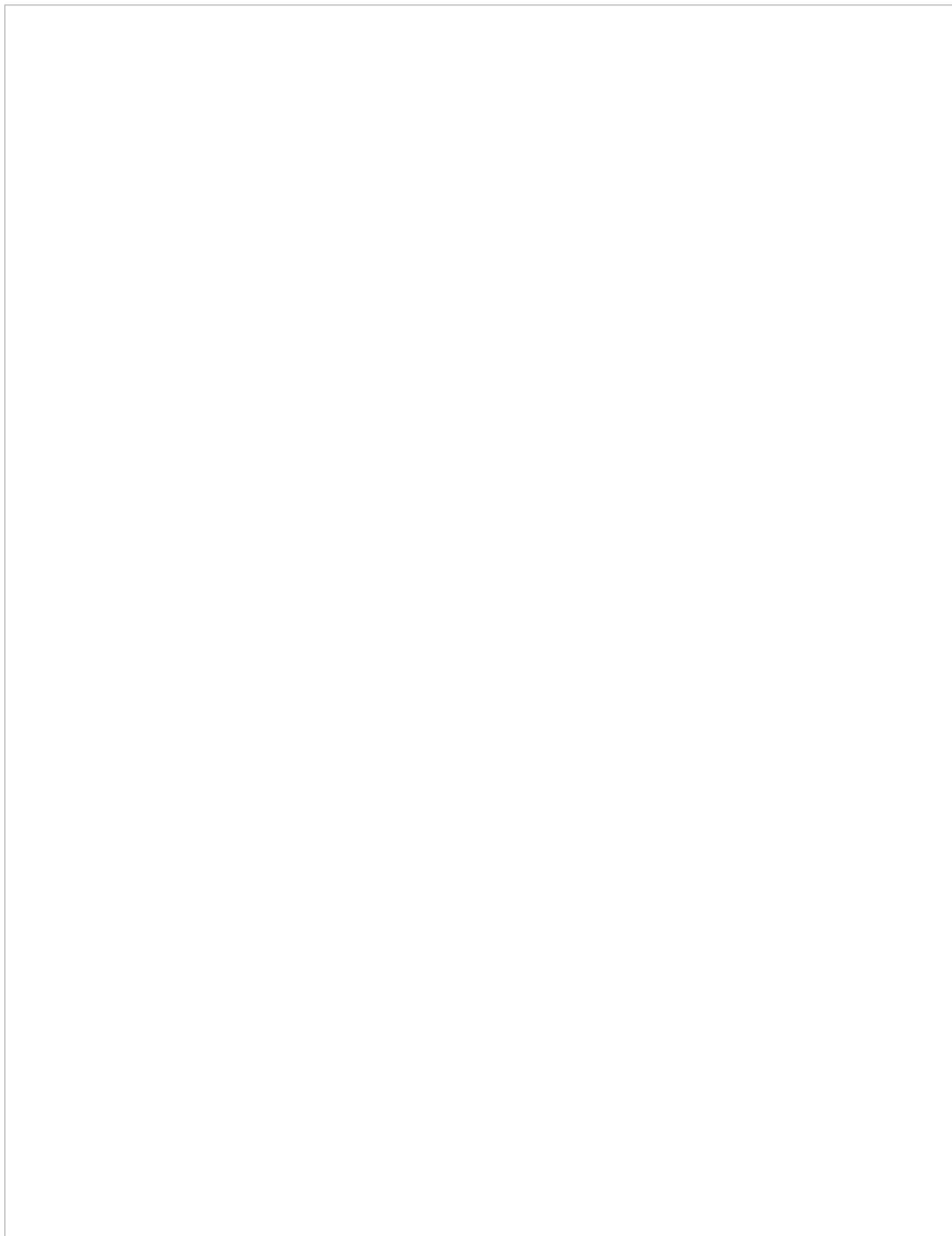
--

**Leitura fundamental:**



**>> [Clique aqui para obter informações](#)**





**CONCORRÊNCIA Nº 1355/2017**  
**CONTRATO Nº. 0022/2018**

**“CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE – PARA A UDESC EM FLORIANÓPOLIS (CEART/ESAG)” CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E A EMPRESA MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**

Pelo presente instrumento particular, a *Fundação 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 Prof. Marcus Tomasi, CI nº 1460806/SSPSC, CPF 404.294.820-00, daqui por diante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro, a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, com registro de CNPJ sob o nº. 23.278.265/0002-32, localizada na Rua Salvatina Feliciano dos Santos, 525, BL A-B – Florianópolis/SC, neste ato representada pela Sra. Cristiane de Souza Schroeder, registrada com o CPF nº 820.538.129-15 ora diante denominada **CONTRATADA**, pactuam o presente contrato atendidas as cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução**

Constitui objeto do presente Contrato de Concessão de Uso, de acordo com a proposta apresentada pela Contratada na Concorrência nº 1355/2017, na forma determinada no memorial descritivo, que fica fazendo parte deste instrumento, no que não conflitar com as disposições do Edital e seus anexos, além do presente Contrato.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A execução do objeto do presente Contrato será realizada a partir da data estabelecida neste instrumento, conforme definidos no **Anexo I**, com a prestação dos serviços conforme Proposta da Contratada, parte integrante deste Instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA – Do Aluguel das salas e das Condições de Pagamento.****Do Preço do aluguel da(s) sala(s)**

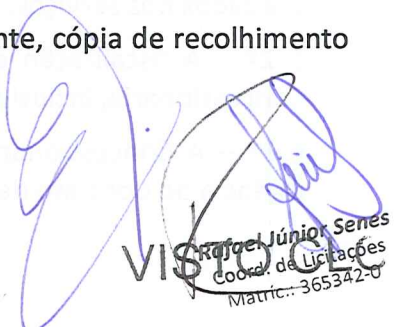
O preço do contrato referente ao aluguel da sala do lote 01 é de R\$ 10.393,00 (dez mil trezentos e noventa e três reais) mensais, pagos em 12 parcelas. O pagamento do aluguel mensal será realizado através de DEPÓSITO, através CÓDIGO IDENTIFICADOR, com emissão pelo site (sítio) [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

§ 2º - 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.

§ 3º - **Após a realização do DEPÓSITO, a Empresa deverá fornecer cópia do pagamento para o Gestor de Administração do Contrato.**

§ 4º - 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.



VISSA  
Rafael Júnior Senes  
Coord. de Licitações  
Matric.: 365342-0

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC  
PROAD - CLC - COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS - CLC**

§ 5º - 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.

§ 6º - 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.

**CLÁUSULA TERCEIRA – Do Preço dos Serviços/Produtos**

Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, salvo disposição em contrário oriunda de Lei Federal ou Medida Provisória ou conforme previsto na cláusula oitava.

**CLÁUSULA QUARTA – Do Prazo de Vigência do Contrato**

A Concessão terá vigência até o encerramento dos créditos orçamentários, com início a partir da data de assinatura do Termo de Concessão, de acordo com o Prejulgado do TCE-SC 0161, podendo ser prorrogado por até 12 (doze) meses, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditivo, conforme previsto na Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA QUINTA – Da Fiscalização**

§ 1º – A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços, objeto deste contrato, a qualquer hora, por intermédio dos Gestores do Contrato, que para todos os efeitos, terão, entre outras, as seguintes incumbências:

- I – aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- II – aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto, bem como, verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- III – exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Edital;
- IV – exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- V – verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;
- VI – fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
- VII – fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;
- VIII – relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- IX – anotar todas as queixas para serem examinadas;
- X – verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da Concessionária;
- XI – propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
- XII – sugerir as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores; e
- XIII – realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos utilizados nos serviços.

§ 2º – A fiscalização exercida pelos Gestores, não reduz nem exclui a responsabilidade da Concessionária, inclusive de terceiros, por qualquer irregularidade.

§ 3º – A Concessionária deverá manter preposto, aceito pela UDESC, durante o período de vigência do Contrato de Concessão, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

§ 4º – Os Gestores de Execução designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das incidências observadas e encaminhará à PROAD – Pró-Reitoria de Administração desta Universidade relatórios mensais sobre o comportamento do contrato, tais como comentários sobre a qualidade dos alimentos e dos serviços prestados, sendo permitido a sugestão de multas por infrações cometidas pela Concessionária, sempre muito bem fundamentadas.

#### CLÁUSULA SEXTA – Das Obrigações das Partes

##### § 1º – DA RESPONSABILIDADE DO CONCEDENTE

I – definição precisa do objeto desta licitação, caracterizado pelo Edital e anexos, contendo as referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;

II – tomar todas as providências necessárias à abertura do processo licitatório e execução do contrato;

III – encaminhar a publicação resumida do instrumento de contrato e seus aditamentos, se ocorrerem, no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina;

IV – arcar com as despesas concernentes à publicação do extrato do contrato e seus aditivos, se ocorrerem;

V - permitir o livre acesso dos funcionários da Concessionária ao local da concessão, respeitadas as normas internas de segurança e conduta desta Universidade;

VI – colocar à disposição da Concessionária, as instalações do restaurante/lanchonete, listados no **Anexo I**;

VII - disponibilizar e arcar com as respectivas despesas de água e energia elétrica, em caso de instalação de relógio/medidor de consumo, as despesas serão arcadas pela CONCESSIONÁRIA, sem desconto do valor mensal da concessão;

VIII - alterar, a qualquer tempo e mediante simples ofício à Concessionária, o horário de atendimento das refeições;

IX –Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e da alimentação, averiguação da higiene e comparação com os preços de mercado;

X – emitir **Relatório Mensal de Ocorrências**, elaborado pelos Gestores, anotando todos e quaisquer fatos praticados pela Concessionária contrários ao disposto no Edital e minuta contratual, inclusive sugerindo penalidades;

XI – exigir da Concessionária, mensalmente, cópia de recolhimento dos seguintes pagamentos do mês anterior:

- guia de recolhimento do INSS;
- guia de recolhimento do FGTS;
- guia de recolhimento do ISS; e,
- folha de pagamento do pessoal.

a) Juntamente com documentos exigidos neste inciso deverão ser apresentadas as Certidões Negativas 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;

  
VISTO  
Rodrigo Junior Senes  
Coord. de Licitações  
Matric.: 365342-0

b) A não apresentação dos documentos enunciados neste inciso implica na suspensão do objeto desta licitação (concessão de uso), não sendo exigível, neste caso, nenhuma forma de indenização por eventuais danos advindos.

c) 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.

XII – prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Concessionária;

XIII – controlar os preços praticados, levando em consideração, o tamanho, o peso e a qualidade dos alimentos e serviços prestados; e

XIV – as demais responsabilidades determinadas na minuta contratual em anexo.

#### § 2º – DA RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA

I – prestar os serviços de fornecimento de serviços de lanchonete e correlatos, bem como disponibilizar o atendimento de balcão para a lanchonete, observando os indicadores básicos para os cardápios, descrito no formulário proposta;

II – responsabilizar-se pela preservação e manutenção das instalações disponibilizadas pelo Poder Concedente, mencionados no Anexo I.

III – fornecer e instalar os equipamentos que julgar necessários ao funcionamento do restaurante/lanchonete;

IV – responsabilizar-se pelas obrigações sociais, comerciais, fiscais, trabalhistas e previdenciárias dos funcionários, pelo controle de qualidade das refeições, bem como, pelos bens e instalações do restaurante/lanchonete.

V – demais responsabilidades determinadas neste edital e seus anexos.

VI – Quaisquer benfeitorias necessárias a execução dos serviços devem ser promovidas pela concessionária, cabendo primeiramente à aprovação da Coordenadoria de Obras da UDESC, ficando vedada reformas que demandem gastos elevados, haja vista a incorporação ao imóvel, com exceção das removíveis.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – Da Alteração Contratual por Aditamento

Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, por meio de aditamento, observadas as disposições do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e modificações ulteriores.

#### CLÁUSULA OITAVA – Critério de reajuste dos preços contratados

§ 1º - O valor do aluguel será reajustado anualmente, de acordo com a variação do IGP/M-1 (Índice Geral de Preços do Mercado, mês anterior), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV –, contados a partir da data de assinatura do contrato.

§ 2º - Da alteração da tabela de preços: Com relação aos produtos comercializados, pode ser reajustado anualmente pela variação acumulada no período do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, divulgado pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ou índice que vier substituí-lo, contados a partir da data de assinatura do contrato.

#### CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas as sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, quais sejam:

**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 da 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 corrigido pela taxa SELIC – Sistema Especial de Liquidação e Custódia de acordo com o decreto 3.591/2010, a partir da 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.**

**VISTO CLC**  
Difre Junior Senes  
Coord. de Licitações  
Matric.: 865342-0



XII – A contratada fica obrigada a indenizar a UDESC em caso de rescisão contratual antes do prazo avençado, no montante de 3 (três) vezes o valor da concessão. (Lei nº 13.121/2004 – SC).  
15.2 – Para fins de cálculo da multa será considerado como valor contratado o valor anual da concessão de uso.

**CLÁUSULA DÉCIMA - Das Condições de Habilitação e Qualificação**

A CONTRATADA fica obrigada a manter durante a execução deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Cessão e Transferência**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA- TERCEIRA – Legislação Aplicável**

O presente termo de contrato rege-se pela Lei nº 8.666 de 21/06/93, alterada pela Lei no. 8.883 de 08/06/94, Lei nº 13.121 de 09/11/2004.

**CLÁUSULA DÉCIMA- QUARTA - Do Foro**

Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução do presente Contrato.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Florianópolis/SC, em 25 de Janeiro de 2017.

UDESC

  
Marcus Tomasi  
Reitor

CONTRATADA

CC 1355/2017

CONTRATO 022/UDESC/2018

SGPe 10105/2017

**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 022/UDESC/2018, REFERENTE À CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE – PARA A UDESC EM FLORIANÓPOLIS (CEART/ESAG) - UDESC, CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E A EMPRESA MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP.**

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC**, neste ato, representada pelo Magnífico Reitor, **Prof. Marcus Tomasi** e a empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**, celebram o presente Termo Aditivo ao Contrato nº 022/UDESC/2018, proveniente da CC 1355/2017, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA**

A vigência do presente contrato cujo prazo é 31 de dezembro de 2018, fica prorrogada até 31 de dezembro de 2019.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA RATIFICAÇÃO**

Ficam ratificadas as demais cláusulas do contrato aditado não modificadas por este instrumento.

E, por serem justos e de comum acordo, lavrou-se o presente Termo Aditivo, que vai assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Florianópolis, 23 de outubro de 2018.

  
\_\_\_\_\_  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC**

**Leandro Zvirtes**  
Reitor em Exercício  
Portaria nº 128/18

  
\_\_\_\_\_  
**MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**

  
VISTO  
SEGECON



SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 022/UDESC/2018, REFERENTE À CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE – PARA A UDESC EM FLORIANÓPOLIS (CEART/ESAG) - UDESC, CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E A EMPRESA MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP.

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC, neste ato, representada pelo Magnífico Reitor, Prof. Marcus Tomasi e a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, celebram o presente Termo Aditivo ao Contrato nº 022/UDESC/2018, proveniente da CC 1355/2017, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA**

A vigência do presente contrato cujo prazo é 31 de dezembro de 2019, fica prorrogada até 31 de dezembro de 2020.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DA RATIFICAÇÃO**

Ficam ratificadas as demais cláusulas do contrato aditado não modificadas por este instrumento.

E, por serem justos e de comum acordo, lavrou-se o presente Termo Aditivo, que vai assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Florianópolis, de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC**

  
\_\_\_\_\_  
**MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP**

VISTO  
SEGECON

Assunto **Diligências (Malia Restaurante) - Pregão 373 2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Reservas <reservas@torresdacachoeira.com.br>, Cesar  
<cesar@torresdacachoeira.com.br>  
Data 28.04.2020 10:01



Prezados Senhores, bom dia!

Na condição de Pregoeiro desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa no que tange ao Atestado de Capacidade Técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI - EPP** datado em 28 de Fevereiro de 2020, o qual nos fora apresentado para fins de Habilitação junto ao Pregão nº 373/2019.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

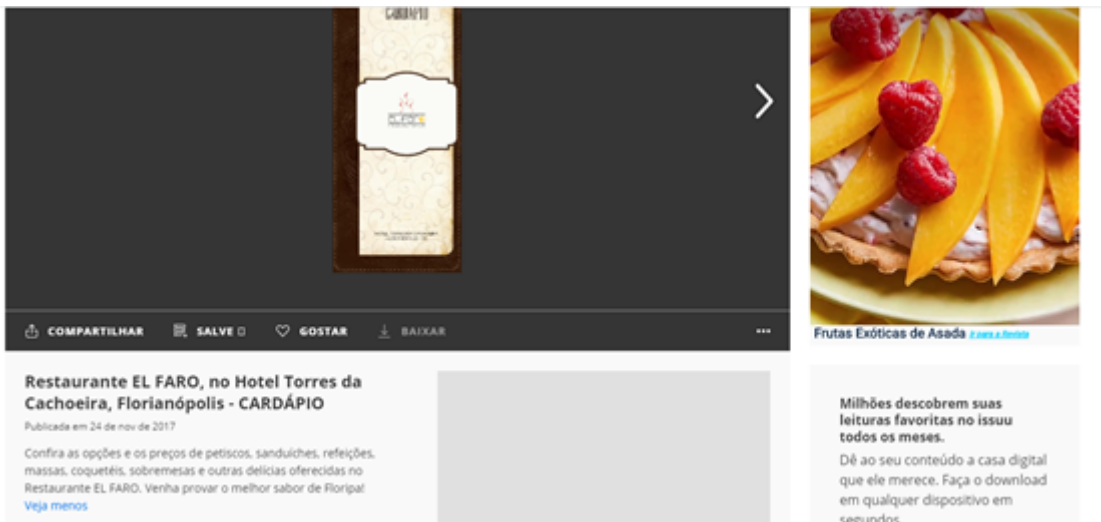
Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências **complementares**, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por vossa empresa e, neste condão, legalmente tal empresa detém segundo balizares legais total responsabilidade pela veracidade que sustentou os dados que originou o referido documento apresentado a este órgão público e, neste afã, questionamos o Hotel Torres da Cachoeira:

Consta no site do próprio Hotel Torres da Cachoeira (<https://www.hoteltoresdacachoeira.com/gastronomia>), a menção a restaurante diverso do licitante. Veja-se:



*O Hotel Torres da Cachoeira apresenta nas suas dependências o  
Restaurante "El Faro", que conta com Chefs que representam com muito  
talento a gastronomia regional e brasileira*

Em consulta a outros sites da internet ([https://issuu.com/hoteltoresdacachoeira/docs/card\\_pio\\_el\\_faro](https://issuu.com/hoteltoresdacachoeira/docs/card_pio_el_faro)) é possível verificar que o Restaurante EL FARO atua no Hotel à algum tempo.



Assim, questionamos:

- 1) Qual o período em que o **Restaurante Malia** e o **Restaurante El Faro** atuaram concomitantemente no Hotel Torres da Cachoeira?
- 2) Há ambientes distintos para tais atividades?
- 3) Qual atividade preponderante cada um exercia nas dependências do Hotel?

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo limite do dia **30/04/2020 até às 17:00h**. Reiterando nossos agradecimentos em auxiliar-nos neste processo e, tendo a certeza de que esta empresa estará disposta em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL.

DPL/PROAD/UFSC

--

## COMUNICADO

O julgamento do Recurso ao Pregão 373/2019 encontra-se em curso e será processada em consonância com a análise das diligências complementares em trâmite e ao tempo da Administração.

Informamos aos interessados que a decisão final será divulgada nos canais de comunicação informados no ato convocatório, assim, que processada pelo DPL, sendo dispensado o envio de *e-mails* ou questionamentos a respeito deste julgamento, bastando apenas monitorar a divulgação desta publicação a qualquer tempo.

Florianópolis, 30 de abril de 2020.



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

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2  
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400  
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82  
Telefones: (48) 3721-4430/6336/4419

Website: [www.ufsc.br/licitacoes](http://www.ufsc.br/licitacoes) - E-mail: [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)



**JULGAMENTO DE RECURSO ADMINISTRATIVO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 373/2019**

**PROCESSO: 23080.088675/2019-43**

**TERMO: DECISÓRIO**

**FEITO: RECURSO ADMINISTRATIVO**

**RECORRENTE: MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA**

**RECORRIDA: MALIA RESTAURANTE LTDA**

**OBJETO:** A licitação tem como objeto a **concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante**, de acordo com as condições e especificações indicadas neste Edital e seus Anexos.

**I – DAS PRELIMINARES**

Verifica-se a tempestividade e a regularidade do recurso, atendendo ao previsto na Lei de Licitações (art. 109, inc. I, alínea “a”).

**II – DAS FORMALIDADES LEGAIS**

Cumpridas as formalidades legais, registra-se que todos os demais licitantes foram cientificados da existência e trâmite do respectivo Recurso Administrativo interposto, uma vez que o mesmo está disponibilizado a todos os interessados no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) e ainda integram os autos do processo **23080.088675/2019-43**, o qual deu origem ao certame denominado de Pregão Eletrônico nº 373/2019.

### III – DA ANÁLISE DAS RAZÕES DO RECURSO

Adentrando as razões expostas pela recorrente, temos a analisar suas alegações, para que de uma forma clara possamos fundamentar nossa decisão, sempre primando pelos princípios básicos que disciplinam as práticas administrativas na esfera pública:

#### **Princípio da Impessoalidade:**

Podemos analisar o princípio da impessoalidade, como desdobramento do princípio da igualdade (CF, artigo 5º, I), no qual se estabelece que o administrador público deve objetivar o interesse público, sendo, em consequência, inadmitido tratamento privilegiado aos amigos e/ou inimigos, não devendo imperar na Administração Pública a vigência do dito popular de que aos inimigos ofertaremos a lei e aos amigos as benesses da lei.

Segundo Antônio Bandeira de Mello, a impessoalidade funda-se no postulado da isonomia e tem desdobramentos explícitos em variados dispositivos constitucionais como o artigo 37, II, que exige concurso público para ingresso em cargo ou emprego público, ou no artigo 37, XXI, que exige que as licitações públicas assegurem igualdade de condições a todos os concorrentes.

Portanto, a impessoalidade estabelece que a Administração Pública não deve conter a marca pessoal do administrador, ou seja, os atos públicos não são praticados pelo servidor, e sim pela Administração a que ele pertence.

#### **Princípio da Moralidade**

A moralidade administrativa como princípio segundo Helly Lopes Meirelles, “constitui hoje pressuposto de validade de todo ato da Administração Pública”. Conforme doutrina não se trata da moral comum, mas sim de uma moral jurídica, entendida como “o conjunto de regras de conduta tiradas da disciplina interior da Administração”.

Assim, o administrador, ao agir, deverá decidir não só entre o legal e o ilegal, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, mas também entre o honesto e o desonesto.

A doutrina enfatiza que a noção de moral administrativa não está vinculada as convicções íntimas do agente público, mas sim a noção de atuação adequada e ética existente no grupo social.

Esclarecemos que o pregão eletrônico, em todas as suas fases, deve seguir o instrumento convocatório, que é o edital.

#### **Princípio da vinculação ao edital:**

Segundo Hely Lopes de Meirelles, “o edital é a lei da licitação, e como tal, vincula aos seus termos tanto os licitantes quanto a Administração que o expediu. **É impositivo para ambas as partes e para todos os interessados na licitação**”. Assim, este princípio obriga tanto a **Administração como os licitantes a cumprirem os termos do edital em todas as fases do processo licitatório**.

A redação do dispositivo é impositiva e não abre brechas para questionamentos: o edital vincula a Administração em todos os seus termos.

Mediante o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, estabelecem-se as regras da licitação, da qual todos os envolvidos, agente públicos e licitantes, deverão manter total obediência. “[...] o Edital faz Lei entre as partes, de modo que deve a Administração e o licitante respeitá-lo integralmente, não podendo dele desviar-se no curso do processo” (REGO, 2003, p. 108).

Trata-se de princípio essencial cuja inobservância enseja nulidade do procedimento e dirige-se tanto à Administração como aos licitantes, pois esses não podem deixar de atender aos requisitos do instrumento convocatório.

Art. 2º O pregão, na forma eletrônica, é condicionado aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, **da vinculação ao instrumento convocatório**, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e aos que lhes são correlatos. No mesmo sentido o art. 3º da Lei nº 8.666/93. (Grifo nosso)

Pela leitura do Edital em conjunto com as peças que compõem o Processo interno da UFSC, observa-se que o Departamento de Licitações desta Universidade, buscou confeccionar um edital com base no Termo de Referência elaborado pela unidade requisitante, o qual definiu de maneira precisa o que realmente contempla o interesse público em busca da proposta mais vantajosa para UFSC.

Nesta senda, vejamos o que estabelece o item 11.8, alínea “b1)” do instrumento convocatório, entre outras exigências:

[...]  
b.1) Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante, com comprovação de experiência mínima de 03 (três) anos na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão.  
[...]

Não havendo impugnações quanto às exigências de atestado de capacidade técnica, a Administração, ao proceder ao julgamento, em todas as fases da licitação, deve ater-se estritamente às normas editalícias e legais a que está vinculada.

No que se refere às razões apresentadas pela recorrente quanto ao feito habilitatório da recorrida, a empresa recorrente alega, em síntese, que “se verifica, facilmente da documentação apresentada pela licitante *Malia Restaurante Eireli*, a fragilidade dos atestados de aptidão técnica carreados aos autos, demonstrando que a mesma não cumpriu a exigência, sendo por via de consequência, **HABILITADA DE FORMA INDEVIDA.**”

A recorrente afirma em sua **primeira alegação** que “o atestado de capacidade técnica fornecido pela UDESC e anexado a este processo licitatório pela licitante Malia Restaurante não atende ao edital quanto à qualificação técnica exigida no quesito temporal, pois emitido em setembro de 2019, referente a um contrato iniciado em meados de 2017, ou seja, menos de três anos.”

Na sequência da sua peça recursal, o recorrente traz com uma **segunda argumentação** o elemento de que o *atestado de capacidade técnica emitido pela empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda – Hotel Torres da Cachoeira, para a recorrente, o mesmo se mostra no mínimo “duvidoso”, a uma por não estar acompanhado de qualquer contrato que comprove a sua veracidade e a duas, por ser praticamente impossível, em decorrência da sazonalidade afeta ao setor hoteleiro em Florianópolis, que o referido estabelecimento, localizado na Cachoeira do Bom Jesus, efetivamente comercialize 300 refeições diárias durante todo o ano, lembrando que o mesmo dispõe de apenas 54 quartos.* (Grifo e destaque nosso, considerando o teor da peça recursal original).

A empresa recorrida em suas contrarrazões trouxe à *baila* como documento anexo à sua peça, elementos a serem desconsiderados, uma vez que seria contrário às regras do edital. Analisarmos os mesmos neste momento, sendo eles o atestado emitido pelo CIASC em 06 de março de 2020 e, ainda, uma sucessão de disposições quanto à sua expertise no ramo de atividade, condão desconexo com as alegações do recurso interposto, sendo tais citações oportunas à fase já superada do certame, leia-se aqui, inoportuna para o mérito de apreciação e manifestação.

Diante das sínteses que extraímos das peças de razão e contrarrazão, passaremos a delinear o relatório do julgado, o qual se alicerça em alguns elementos que buscaremos detalhar na sequência do presente escrito, sendo este alicerçado nos preceitos legais, na imparcialidade, nas diligências apuradas, sempre prestigiando o interesse institucional acima de tudo e a segurança jurídica necessária.

Tomando conhecimento da primeira alegação exposta pela recorrente, no que versa em relação ao atestado de capacidade técnica emitido pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) e apresentado pela empresa recorrida para fins de habilitação neste certame em tratativa, compreendemos que para uma melhor análise deste documento, se faria necessário proferirmos uma diligência junto à referida instituição Estadual de modo a dirimirmos algumas dúvidas e, assim, evitarmos

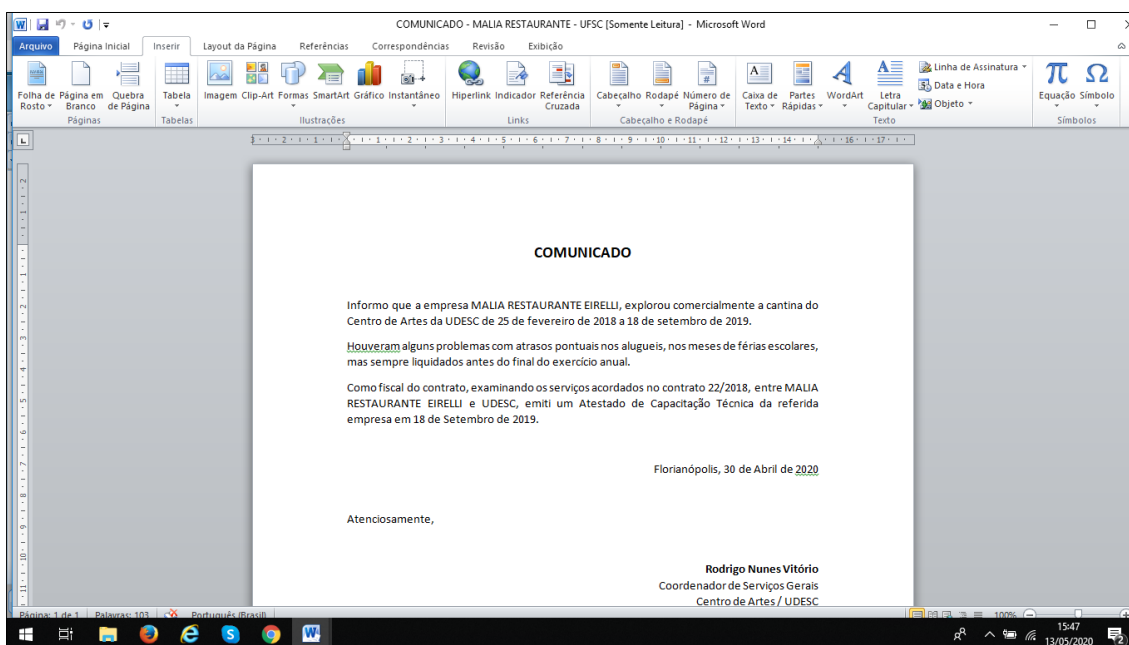


quaisquer lapsos quanto à análise do citado documento e, neste sentido, assim o processamos, vejamos:

- 1) Quando do questionamento junto à UDESC no tocante a que período estava se referindo o atestado de capacidade técnica emitido pela instituição em 18 de setembro de 2019 referente ao contrato nº 22/2018, fomos informado de que o mesmo compreenderia ao lapso temporal entre 25 de fevereiro de 2018 a 18 de setembro de 2019.

Assim, para fins de julgamento na fase de habilitação do certame, teríamos a computar como experiência advinda deste documento apresentado pela recorrida, um tempo **inferior a 19 meses**, conforme referenda o órgão emissor.

Esta informação é devidamente comprovada pela UDESC, conforme evidenciamos:



- 2) Na mesma diligência, conforme evidenciado, tem-se o condão de que a empresa apresentou um histórico de problemas em honrar o cumprimento de suas obrigações contratuais perante a UDESC, fator este de relevância na análise de um julgamento para fins de concessão de um espaço público, face que o mesmo será conferido a um terceiro sob a premissa de que este irá honrar com a remuneração desta concessão devidamente em dia. Este cenário apresenta-se sendo inseguro a partir do que nos fora relatado nesta diligência, oferecendo assim, riscos para a Administração Pública, pois a mesma, no caso da UFSC, conta com estas receitas para concessão de

bolsas a seus estudantes, ou seja, o pagamento regular é uma obrigação relevante neste caso.

Neste sentido, entendemos que a empresa recorrida fora minimamente incoerente com a verdade ao concluir sua peça de contrarrazão com o seguinte textual: *Creemos que a breve demonstração acima consegue expor e comprovar nosso Know How, nosso conhecimento no ramo de alimentação, no qual nunca tivemos problemas de cunho administrativo e tampouco em todos os itens dos contratos, nos referendando desta forma, a nos capacitar para administrar Serviços de Restaurante na Concessão de Uso 373/2019. (Grifo e destaque nosso)*

Esta menção paira no sentido da empresa afirmar que nunca teve problemas de cunho administrativo e tampouco em todos os itens dos contratos, o que não prospera com o teor das informações obtidas diligencialmente junto a UDESC e merece seu destaque, afinal, atrasos em pagamentos são, sim, itens de contratos. São relevantes e inclusive podem gerar processos administrativos e danos ao erário, ou seja, o texto da recorrida diverge da realidade em relação ao seu contrato com a citada instituição. Compreendemos como gravosos, quando do condão de uma concessão onerosa.

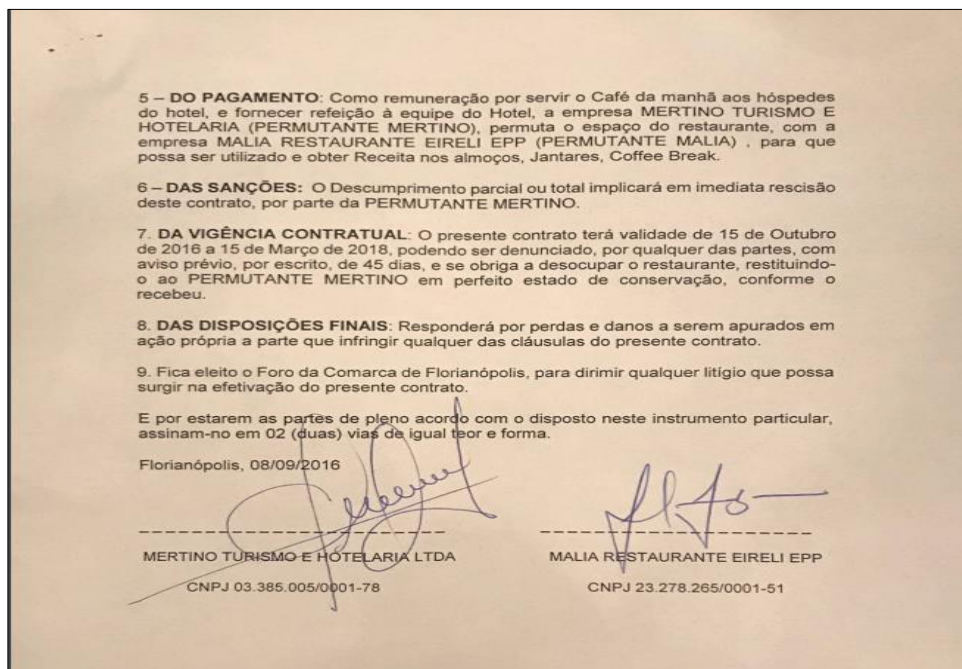
Adentrando o eixo do segundo apontamento externado pela recorrente, passamos a rever o julgamento de habilitação em torno do atestado de capacidade técnica apresentado pela recorrida, o qual fora emitido pela empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda, vulgo Hotel Torres da Cachoeira e, diante das alegações em torno do citado documento, consideramos como relevante e necessário processarmos algumas diligências em torno deste documento. Desta atuação, detalharemos os elementos apurados.

De modo a melhor compreendermos a análise acerca deste apontamento e o cruzamento das informações elencadas nas diligências, passaremos a elencar os fatos em sequência:

- 1) A empresa emitente do atestado de capacidade técnica, por meio do documento assinado convalida que a empresa Malia Restaurante prestou seus serviços **durante 03 anos** das dependências do Hotel Torres da Cachoeira, dado extraído do documento assinado em **28 de Fevereiro de 2020** (dias antes da abertura do certame).

De modo a validarmos o que exige o ato convocatório, que no caso seria comprovarmos a experiência mínima de **03 (três) anos** na prestação de serviço de **restaurante, lanchonete, rotisserie, ininterruptos ou não**, até a data da sessão pública de abertura do pregão e, para tanto, solicitamos tanto para a empresa recorrida, como o emitente do atestado, os contratos que sustentaram a emissão deste documento.

Vejamos os documentos apurados em diligência (recorte parcial, sendo que o documento na íntegra encontra-se disponível nos autos):



**Contrato 01** – Período de vigência: 15 de outubro de 2016 a 15 de março de 2018, totalizando assim, **516 dias de experiência** nas dependências do Hotel.



**Contrato 02** – Período de vigência: 15 de dezembro de 2018 a 08 de março de 2020.

**Destaca-se** que o documento emitido (Atestado de Capacidade Técnica) pelo hotel fora assinado e datado em **28 de Fevereiro de 2020**, assim, não sendo possível atestar-se algo futuro, ou seja, o período de 01 a 08 de Março de 2020, totalizando assim, **440 dias de experiência** nas dependências do Hotel.

Em síntese apurada, conclui-se que a experiência da empresa Malia Restaurante Eireli Ltda nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, totalizou **956 dias**, considerando dois pactos de permuta multilateral, o que perfaz um período equivalente a **2,62 anos**.

Neste sentido, é notório que o documento emitido pela empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda não se sustenta em elementos concretos para que possa ser convalidado e aceito dentro dos parâmetros legais.

2) Quando da solicitação das notas fiscais à empresa recorrida.

No processamento das diligências solicitamos à empresa que nos fossem apresentadas as notas fiscais pelos serviços prestados no local inerente ao atestado de capacidade técnica apresentado, leia-se, nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira. Nos documentos apresentados, em nenhum destes averiguamos qualquer nota fiscal com o endereço do Hotel, ou seja, no Bairro Cachoeira do Bom Jesus, situação que nos causa estranheza, pois se a empresa está atuando e emitindo nota fiscal sem a devida inscrição estadual para o respectivo endereço, nos aparenta minimamente uma divergência com a legislação tributária.

Mesmo apresentando notas em 2016, estas não comprovam que efetivamente os serviços foram prestados nas dependências do Hotel, já que o endereço das mesmas mostram-se em bairros distintos da localização do que temos no atestado de capacidade técnica, ainda, em relação as notas fiscais uma situação que nos chama a atenção, permeia a numeração e as data da emissão das mesmas, vejamos alguns exemplos:

<b>Nota Fiscal</b>	<b>Emissão</b>	<b>Nota Fiscal</b>	<b>Emissão</b>
<b>676</b>	<b>23/12/2016</b>		
<b>754</b>	<b>29/12/2016</b>	759	29/12/2016
755	29/12/2016	<b>757</b>	<b>29/12/2016</b>

<b>Nota Fiscal</b>	<b>Emissão</b>	<b>Nota Fiscal</b>	<b>Emissão</b>
761	30/12/2016	765	30/12/2016
852	26/12/2016	853	26/12/2016
<b>860</b>	<b>28/12/2016</b>	863	28/12/2016
<b>423</b>	<b>03/11/2016</b>	521	17/10/2016
<b>523</b>	<b>17/10/2016</b>	530	18/10/2016

No quadro acima é notória uma janela imensa, por exemplo, entre a nota fiscal 676 e a nota fiscal 754, num intervalo de poucos dias e, ainda, temos a emissão da nota fiscal 860 no dia 28/12/2016, enquanto que no dia 30/12/2016 tínhamos a emissão da nota fiscal 761, por exemplo.

No período de 2017 a 2020 a empresa nos apresentou meramente relatórios de lançamentos de notas fiscais, os quais não associam, em momento algum, que estes documentos são provenientes da operação comercial nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, mesma situação das notas fiscais de 2016, estas pelo fato de sequer apresentarem o endereço da efetiva prestação dos serviços.

- 3) Duplicidade de exploração de atividades nas dependências do Hotel para a mesma atividade comercial – conflito.

Com base em um dos elementos apontados pelo recorrente em sua peça recursal, nos fora apresentada a informação de que nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, a atividade de Restaurante é explorada pela empresa denominada comercialmente de “**Restaurante El Faro**”, tal condão nos fora apresentado em 05 de março de 2020, curiosamente, nesta dada, a permuta entre o Hotel e a empresa recorrida ainda está vigente, vindo a vencer somente em 08 de março do corrente, conforme apuramos nos contratos de permuta e, efetivamente em buscas ao sítio do hotel, confirmamos a informação do recurso.



Preliminarmente, buscamos por meio de consultas ao sítio do estabelecimento avaliar a informação e conhecer maiores detalhes das dependências do Hotel, para quiçá, entender o que pudesse estar querendo aludir o recorrente com sua alegação e, nesta análise inicial, fora possível averiguar que a acomodação dispõe efetivamente de um Restaurante, ao menos, assim é que pode aduzir, face o textual no singular apresentado em seu portal:

**Localizado no norte da ilha de Florianópolis, no bairro da Cachoeira do Bom Jesus.**

Estrutura completa com piscinas, saunas, american bar, **restaurante**, espaço Kids, atividades culturais, elevador panorâmico. Oferecemos cadeiras e guarda-sol sem custo adicional aos hóspedes. Wi-Fi livre é cortesia. Quartos laterais e quartos com vista para a belíssima Praia da Cachoeira do bom Jesus. O hotel conta com amplo centro eventos para festas ou eventos corporativos. Equipe multilíngue de atendimento online e presencial. (Texto reproduzido na íntegra do portal do Hotel Torres da Cachoeira em 16/05/2020 – Grifo e destaque nosso).

De modo a dirimirmos tal dúvida, quanto à possível existência de dois estabelecimentos no mesmo ambiente, buscamos diligenciar o Hotel Torres da Cachoeira quanto a esta questão, vejamos:

Assunto **Diligências (Malia Restaurante) - Pregão 373 2019**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para Reservas <reservas@torresdacachoeira.com.br>, Cesar  
<cesar@torresdacachoeira.com.br>  
Data 28.04.2020 10:01



Prezados Senhores, bom dia!

Na condição de Pregoeiro desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, bem como, seguindo diversas diretrizes já obtidas junto a órgãos de controle tais como Tribunal de Contas da União e Controladoria Geral da União e, ainda, orientações já obtidas perante a Polícia Federal e Ministério Público Federal, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao pregão que mencionamos inicialmente, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente vossa empresa no que tange ao Atestado de Capacitada Técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI - EPP** datado em 28 de Fevereiro de 2020, o qual nos fora apresentado para fins de Habilitação junto ao Pregão nº 373/2019.

Destacamos que este certame detém o seguinte objeto: Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

Data da abertura do certame: 02/03/2020 às 09h. - Forma de disputa eletrônica.

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências **complementares**, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por vossa empresa e, neste condão, legalmente tal empresa detém segundo balizares legais total responsabilidade pela veracidade que sustentou os dados que originou o referido documento apresentado a este órgão público e, neste afã, questionamos o Hotel Torres da Cachoeira:

afã, questionamos o Hotel Torres da Cachoeira:

Consta no site do próprio Hotel Torres da Cachoeira (<https://www.hoteltoresdacachoeira.com/gastronomia>), a menção a restaurante diverso do licitante. Veja-se:



*O Hotel Torres da Cachoeira apresenta nas suas dependências o Restaurante "El Faro", que conta com Chefs que representam com muito talento a gastronomia regional e brasileira*

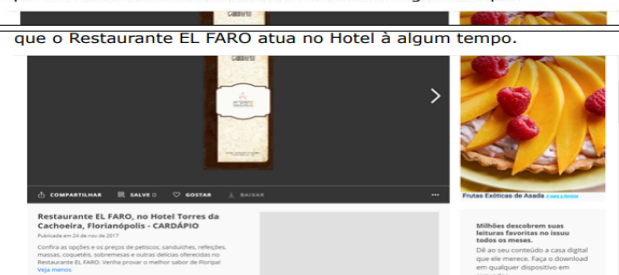
[https://webmail.ufsc.br/?\\_task=mail&\\_safe=0&\\_uid=83&\\_mbox=Preg%26AOM-o+373+2019&\\_action=print&\\_extwin=1](https://webmail.ufsc.br/?_task=mail&_safe=0&_uid=83&_mbox=Preg%26AOM-o+373+2019&_action=print&_extwin=1)

1/2

30/04/2020

Diligências (Malia Restaurante) - Pregão 373 2019

Em consulta a outros sites da internet ([https://issuu.com/hoteltoresdacachoeira/docs/card\\_pio\\_el\\_faro](https://issuu.com/hoteltoresdacachoeira/docs/card_pio_el_faro)) é possível verificar que o Restaurante EL FARO atua no Hotel à algum tempo.



Assim, questionamos:

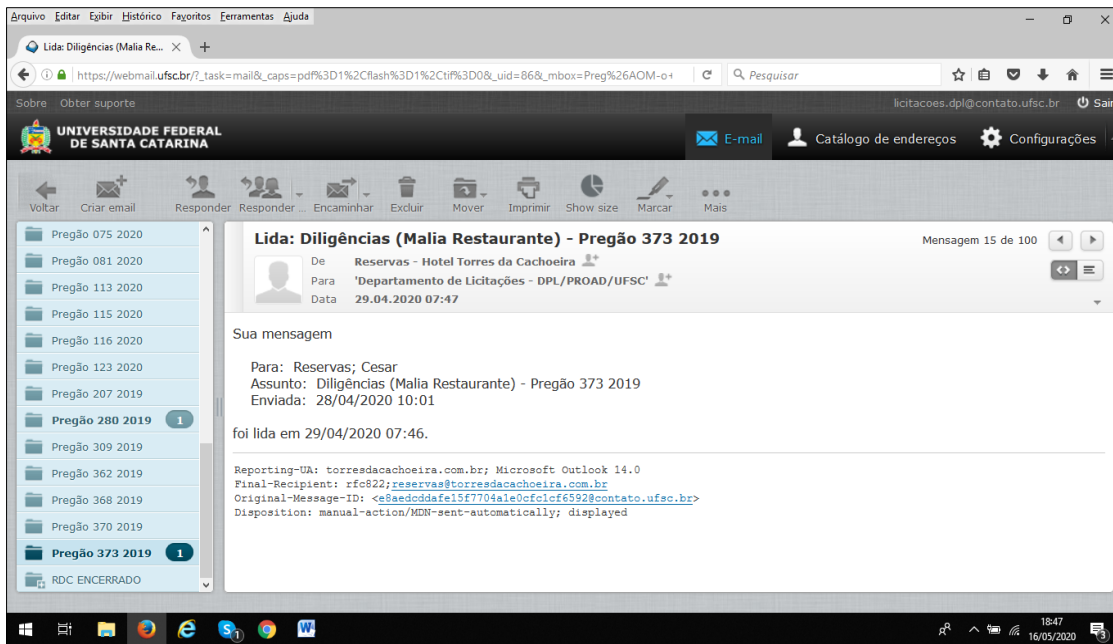
- 1) Qual o período em que o **Restaurante Malia** e o **Restaurante El Faro** atuaram **concomitantemente** no Hotel Torres da Cachoeira?
- 2) Há ambientes distintos para tais atividades?
- 3) Qual atividade preponderante cada um exercia nas dependências do Hotel?

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo limite do dia **30/04/2020 até às 17:00h**. Reiterando nossos agradecimentos em auxiliar-nos neste processo e, tendo a certeza de que esta empresa estará disposta em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

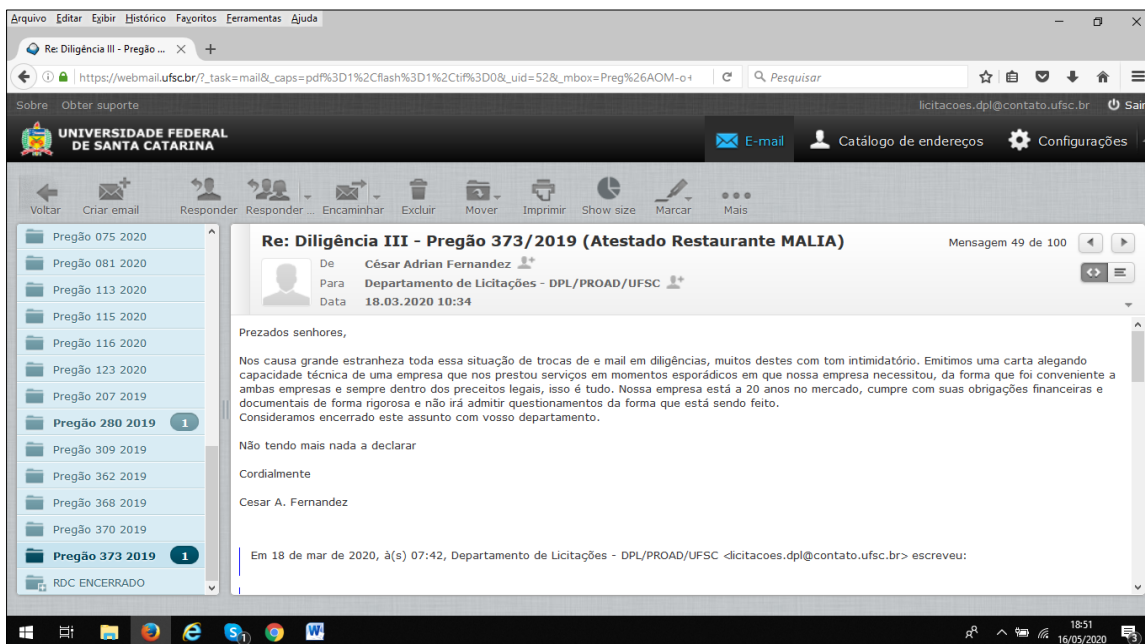
Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL.

Diligência devidamente recebida pelo Hotel, vejamos:



Como se observa na figura acima, o pedido de diligência fora devidamente lido em 29/04/2020 às 07:46h e, assim, dispondo de tempo hábil para manifestação, especialmente por tratar-se de meros questionamentos operacionais, todavia, por suas razões, as quais respeitamos, registra-se que em relação a esta diligência o Hotel Torres da Cachoeira não proferiu qualquer manifestação, condão contrário às outras diligências, onde em uma das manifestações, incorremos na seguinte resposta:



Nesta ocasião em 18/03/2020 ficamos surpresos com o tom desta resposta, uma vez que em nossa área de atuação é peculiar processarmos diligências e meramente utilizamos textos formais e usuais, bastante distintos de qualquer forma intimidatória,



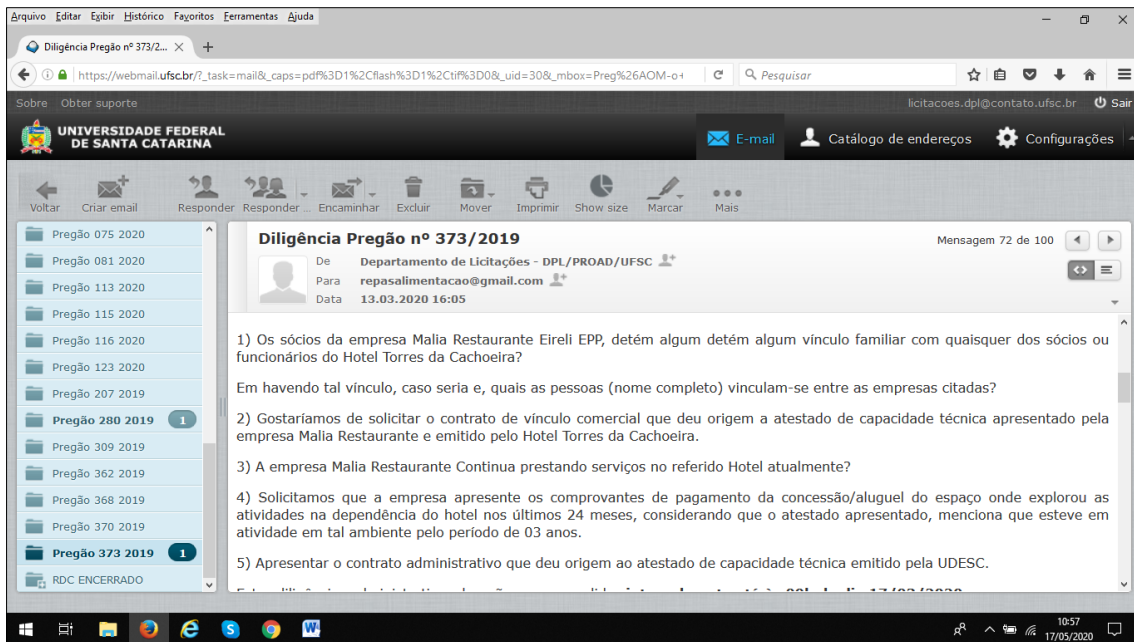
como equivocadamente fomos interpretados, mas acreditamos que por este fato, não obtivemos a resposta a diligência IV em relação ao Restaurante El Faro.

Diante deste contexto, nos parece existir efetivamente indícios quanto ao real e efetivo período da prestação dos serviços por parte da recorrida nas dependências do Hotel Torres da Cachoeira, face à existência de outro estabelecimento explorando a mesma atividade no âmbito do Hotel e, ainda, considerando que neste *e-mail* temos a afirmação do Sr. César de que a empresa (no caso a recorrida) prestou serviços em momentos esporádicos, não nos demonstra que este textual possa se reportar a um lastro temporal equivalente a 3 (três) anos, face que o termo esporádico efetivamente advém de algo eventual, ocasional, aquilo que ocorre poucas vezes, não nos parecendo algo fixo, efetivamente. O que poderia ter sido esclarecido na diligência, mantendo-se omissos quando da oportunidade de esclarecer.

#### 4) Vínculo entre a empresa emitente do atestado e a empresa recorrida.

Na atuação das diligências perante as empresas em apreço, constituímos um questionamento envolto no sentido de averiguarmos um possível vínculo entre a empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda e o Restaurante Malia Eireli Epp, replicando questionamentos às duas diligenciadas, conforme expomos:

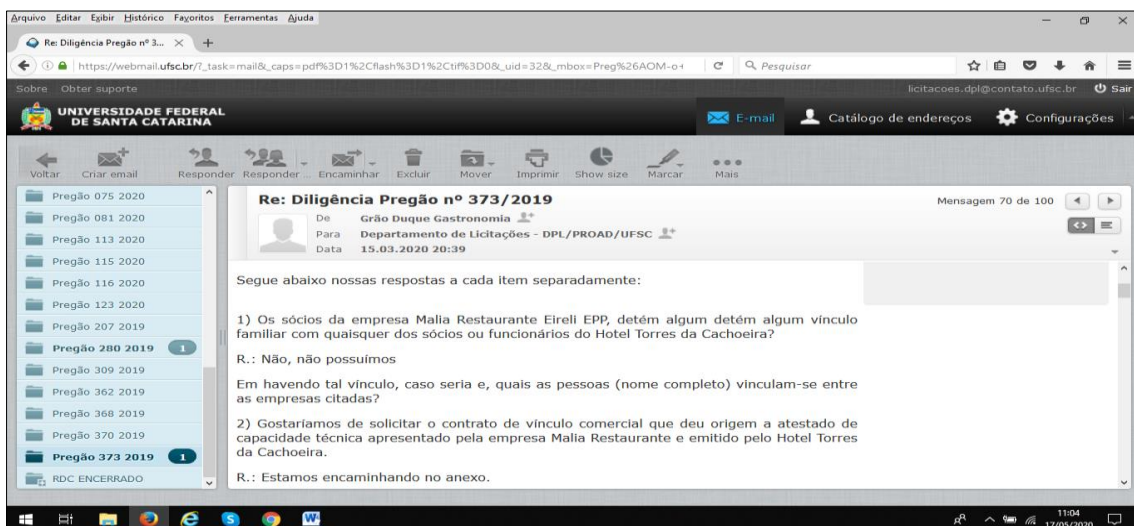




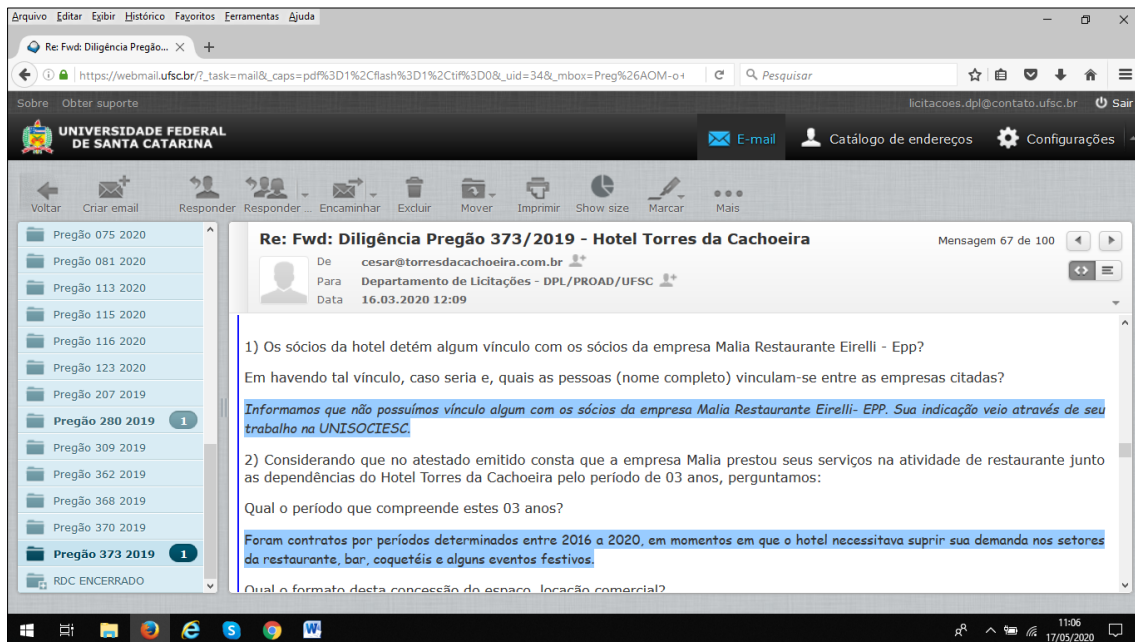
Mesmo considerando que existem equívocos de ortografia nas redações, compreende-se que o questionamento não restou prejudicado na essência do seu objetivo, no caso, avaliarmos a existência de um vínculo entre as duas empresas, para além da permuta comercial aventada e comprovada.

Deste textual é relevante considerarmos que almejávamos na oportunidade averiguar qualquer tipo de vínculo entre as empresas, mesmo que indireto, partindo inclusive de um laço familiar, que o fosse, apenas seria o suficiente a manifestação pela existência ou não, havendo o intuito unicamente de verificar a veracidade da informação.

As diligenciadas, respeitosamente, seguindo aos prazos conferidos, proferiram suas manifestações conforme encartamos:



Como observa-se acima, a recorrida em 15/03/2020 afirma “Não, não possuímos”, no caso, vínculo com a empresa Mertino Turismo e Hotelaria Ltda. Pois bem, a empresa emitente por sua vez, também manifestou, vejamos:



O recorte da resposta recebida (16/03/2020) da emitente do atestado trilha o mesmo caminho da recorrida, trazendo *à baila* a afirmação “Informamos que não possuímos vínculos algum com os sócios da empresa Malia Restaurante Eirelli – Epp. Sua indicação veio através de seu trabalho na UNISOCIESC”.

Destacamos que ambas as respostas foram dispostas apenas em recortes, evidenciando exclusivamente a manifestação pontual ao questionamento tratado neste tópico, estando a íntegra da resposta contemplada nos autos.

Na análise da Procuração apresentada pela Sr. Cristiane de Souza **Schroeder**, filha do proprietário, Sr. Silas de Souza, para atuar em nome da empresa Malia Restaurante Eirelli – Epp e da composição societária (**Priscila da Silva Schroeder Fernandez** e Cesar Adrian Fernandez) da empresa no site da Receita Federal, da empresa Mertino Turismo e Hotelaria Limitada, é possível notar que os sobrenomes, pouco comuns, são os mesmos, o que nos levou a crer um certo grau de parentesco.

conforme documentos apresentados, dou fé. Então pela outorgante referida, por seu representante, me foi dito que nomeia e constitui sua procuradora **CRISTIANE DE SOUZA SCHROEDER**, brasileira, casada, maior e capaz, empresária, filha de Silas de Souza e de Maria de Lourdes Souza, nascida em 29/05/1971, portadora da CI nº

BRASIL Serviços Simplifique! Participe Acesso à informação Legislação Canais

REDEXIM COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL

### Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

**CNPJ:** 03.385.005/0001-78  
**NOME EMPRESARIAL:** MERTINO TURISMO E HOTELARIA LIMITADA  
**CAPITAL SOCIAL:**

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

<b>Nome/Nome Empresarial:</b>	PRISCILA DA SILVA SCHROEDER FERNANDEZ
<b>Qualificação:</b>	49-Sócio-Administrador

<b>Nome/Nome Empresarial:</b>	CESAR ADRIAN FERNANDEZ
<b>Qualificação:</b>	49-Sócio-Administrador

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.

Considerando as duas respostas que obtivemos, inicialmente seria possível aduzir a inexistência do efetivo vínculo entre as empresas, todavia, na sequência das diligências, esta informação entrou na esteira da contradição, quando optamos em insistir na mesma linha de questionamento, meramente alterando palavras da pergunta processada em 15/03/2020 e, assim o fizemos novamente em 16/03/2020, vejamos:

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

Re: Diligência II - Pregão 373/2019

De: Grão Duque Gastronomia  
 Para: Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
 Data: 16.03.2020 22:31

Mensagem 63 de 100

Contextualizado o condão que nos amparo, passamos a solicitar:

- 1) A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?

Esta relação pode ser inclusive do tipo comercial, representativo ou de qualquer esfera vinculante, compreendendo qualquer período em que a Malia Restaurante esteve atuando nas dependências do Hotel.

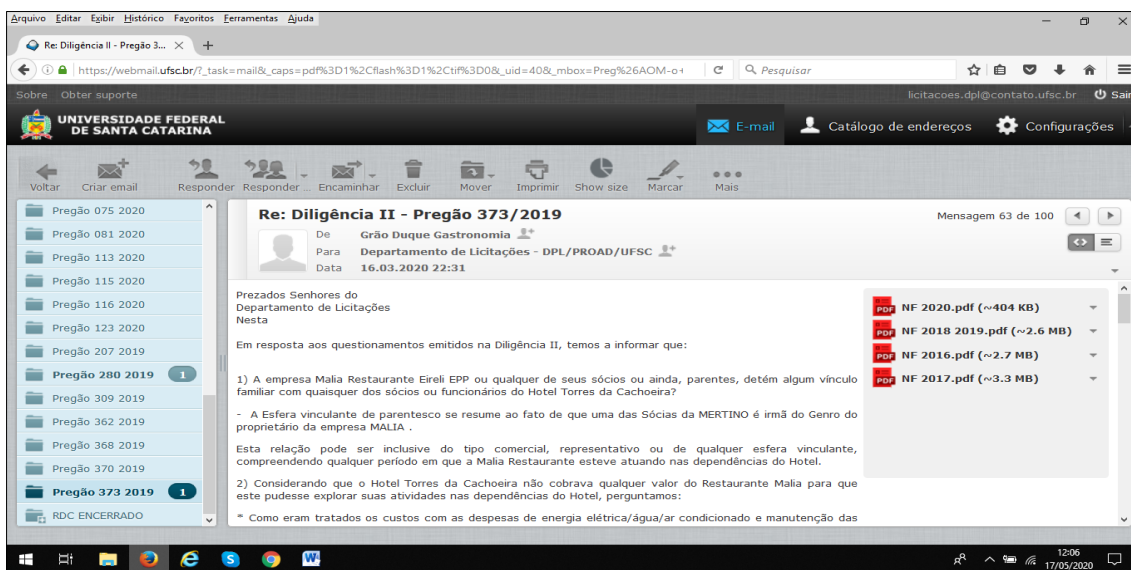
- 2) Considerando que o Hotel Torres da Cachoeira não cobrava qualquer valor do Restaurante Malia para que este pudesse explorar suas atividades nas dependências do Hotel, perguntamos:

\* Como eram tratados os custos com as despesas de energia elétrica/água/ar condicionado e manutenção das instalações do Restaurante, já que durante um período

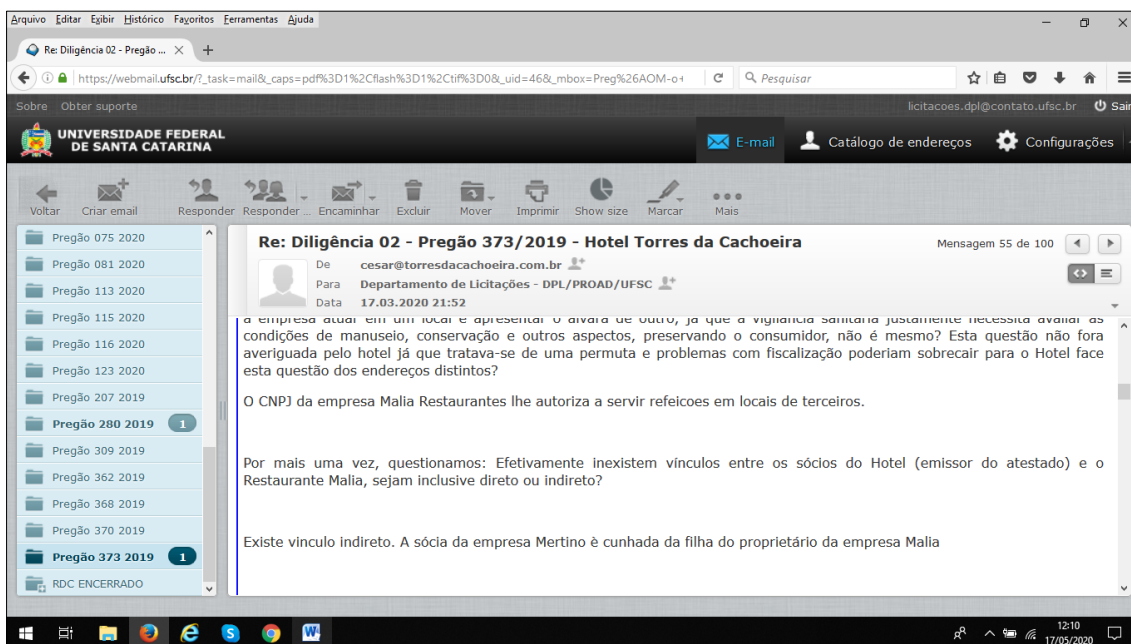
Antes de adentrarmos na leitura que processamos desta diligência, cabe frisar que o questionamento inicialmente remetido a empresa recorrida fora bastante genérico quando da indagação no dia 13/03/2020, vejamos: “A empresa Malia Restaurante Eireli EPP ou qualquer de seus sócios ou ainda, parentes, detém algum vínculo familiar com quaisquer dos sócios ou funcionários do Hotel Torres da Cachoeira?”. (Grifo e destaque nosso)

Não em sentido contrário, questionou-se também, a empresa emitente do atestado na mesma linha genérica, vejamos: Os sócios da hotel detém algum vínculo com os sócios da empresa Malia Restaurante Eirelli - Epp? (Grifo e destaque nosso)

Como já relatado anteriormente, ambas as empresas inicialmente posicionaram no sentido de informar que o vínculo inexistia quando deste questionamento inicial, enquanto na diligência remetida em 16/03/2020 a empresa Restaurante Malia Eireli Epp, a manifestação fora emitida em sentido contrário, vejamos:



De modo a evitarmos qualquer equívoco na leitura desta diligência, insistimos com o mesmo questionamento também perante o emitente do atestado, o qual nos processou sua manifestação em 17/03/2020, conforme apresentamos:



Constatamos com base nas duas respostas processadas e recortadas acima, que tanto a recorrida, como a empresa emitente do atestado de capacidade técnica omitiram efetivamente o vínculo existente entre os sócios das empresas, mesmo sendo este, de maneira indireta, a relação entre as mesmas se faz presente e fora omitido por razões desconhecidas, tanto por uma, quanto por outra empresa quando do primeiro questionamento diligenciado, conforme comprova-se neste transcrito.

Ademais, se o questionamento pudesse gerar qualquer margem para dúvida quanto a sua resposta, minimamente poderia ter sido indagado por uma das partes previamente a sua manifestação, todavia, este cenário não fora suscitado, justamente o que nos traz os indícios que de a intenção piamente permeia a esteira da omissão.

Para finalizar vale ressaltar também o princípio da probidade administrativa, que está relacionado com à **conduta de todos os envolvidos** em um processo licitatório e deve sempre visar o cumprimento dos objetivos segundo o interesse público. Em hipótese alguma deve haver omissão de informação, algum tipo de favorecimento ou qualquer outro ato desprovido da legalidade ou boa-fé. Justen Filho descreve que “a licitação deve ser norteada pela honestidade e seriedade. **Os princípios aplicam-se tanto à conduta do** agente da Administração Pública como a dos próprios licitantes” (JUSTEN FILHO, 2005a, p. 313). Portanto, registra-se que qualquer tentativa de tumultuar o certame, independente da forma e dos atores envolvidos, será investigada, sendo passível de recebimento de sanções, conforme evidenciado no Edital do presente processo licitatório.

No tocante a outros apontamentos proferidos pela recorrente em seu recurso, compreendemos que inexistente materialidade para apreciação no condão deste processo licitatório, não vislumbrando conexão de fato que demande qualquer interferência com o julgado deste certame em apreço e, assim, deixaremos de tecer maiores comentários por tal fato.

Na mesma direção, entendemos que na contrarrazão a recorrida sucede em apresentar elementos desconexos com tal fase do processo, a qual leia-se recursal, sendo assim, desnecessário qualquer observação quanto a tais menções de sua peça por parte desta unidade, no presente julgado, apenas para fins de esclarecimento.

Entendemos ainda, que mostra-se pertinente justificarmos que a protelação na decisão deste recurso se fez indispensável, frente à restrita necessidade de atuarmos em algumas diligências externas e, assim, apurarmos algumas informações que pudessem

nos assentar na tomada de decisões para fins de concluirmos este ato em apresentação, o que não poderia ser processado às cegas e/ou a bel-prazer de conveniências.

Assim, estabelecidas às regras através do edital, tornam-se obrigatórias para aquela licitação durante todo o procedimento e para todos os seus participantes, ficando vedada, após iniciado o procedimento licitatório, a utilização de critérios diferentes daqueles estabelecidos no ato convocatório, bem como, o tratamento diferenciado a qualquer de seus participantes e/ou ainda, a conduta do responsáveis pelo processamento deste certame, sempre primando pelo interesse público acima de tudo.

Dito isto, considera-se como concluída a análise das razões do recurso e suas respectivas contrarrazões, passando-se na sequência para a decisão alcançada frente a toda a exposição trazida neste contexto.

#### IV – DA DECISÃO

**Considerando**, a atuação assentada nas prerrogativas do Art. 43 (§ 3º) da Lei nº 8.666/1993, a qual convalidou a revisão do julgamento de habilitação quanto ao atestado de capacidade técnica emitido pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) em 18 de setembro de 2019 e, apresentado pela *Malia Restaurante Eireli Epp*, julgamos que o citado documento **não atende** isoladamente a exigência do item 11.8 (alínea b.1) para fins de habilitação no certame do pregão nº 373/2019, não comprovando por este documento o tempo de experiência exigido no ato convocatório.

Não menos relevante, consideramos ainda, que o citado documento emitido pela UDESC, guarda em seu bojo a informação de que a empresa não cumpria rigorosamente com suas obrigações contratuais, dentre elas, manter em dia o pagamento pela concessão do espaço em usufruto, convalidando ainda que o citado documento evidencia um fator de risco para fins de habilitação, frente ao histórico da empresa em outra instituição. Situação, inclusive, maculada em sua contrarrazão - contradição que julgamos grave, entendendo que o objeto deste certame permeia também a arrecadação de receita com a concessão de espaço público.

**Considerando**, os documentos complementares apurados em diligência junto a empresa recorrida e, ainda, confrontando com aqueles recebidos da emitente do atestado de capacidade técnica em favor da empresa *Malia Restaurante Eireli Epp*, julgamos que o referido documento apresentou elementos inconsistentes e que **invalidam sua aceitação para fins de habilitação** no presente certame, considerando inclusive que a

menção desta informação de forma não comprovada, produz indícios de uma possível tentativa de macular a fase de julgamento em comento.

**Considerando**, que as notas fiscais apresentadas pela empresa *Malia Restaurante Eireli Epp* em sede de diligência não fazem alusão ao efetivo endereço da prestação dos serviços, não convalidamos estes documentos como conexos à experiência do atestado de capacidade técnica apresentado pela empresa e, ainda, entendemos que no período de 2017 a 2020 não nos fora apresentado notas fiscais efetivamente ou documentos equivalentes que pudessem associar à prestação dos serviços no endereço do Bairro da Cachoeira do Bom Jesus, **não comprovando** a efetiva prestação dos serviços no período e no referido endereço.

**Considerando**, que o Hotel Torres da Cachoeira refutou-se em responder a diligência IV encaminhada em 28/04/2020 e, conjugando com a manifestação recebida do próprio estabelecimento em 18/03/2020 e, ainda outro elemento detalhado na análise deste julgamento, temos indícios de que a empresa recorrida parece ter atuado nas dependências da acomodação em períodos efetivamente esporádicos e, que nos levam a crer, possam ser efetivamente distintos daquele apresentado no atestado de capacidade técnica (**inferior a 3 anos como atestado**).

**Considerando**, o efetivo vínculo entre as empresas, mesmo que este nos pareça sendo de maneira indireta, a **omissão da informação** por parte das empresas *Malia Restaurante Eireli Epp* e, *Mertino Turismo e Hotelaria Ltda*, não nos parece justificável a luz dos preceitos legais e, ainda, traz consigo indícios de almejar deturpar a análise da diligência direcionada por esta unidade licitatória.

**Considerando**, o conjunto de elementos apurados neste relatório, vislumbramos indícios de que a confecção do atestado de capacidade técnica possa ter sido direcionando pela empresa *Malia Restaurante Eireli Epp*, frente inclusive, a existência do vínculo entre as empresas e o fato, por exemplo, de **não se comprovar a efetiva materialidade da experiência de 03 anos** junto ao Hotel Torres da Cachoeira. Ao mesmo tempo, tal informação está disposta no documento assinado e apresentado na licitação para fins de habilitação, elemento que maculou o julgamento do certame.

**Considerando**, que a recorrida estava ciente da exigência do edital no tocante a temporalidade de experiência para fins de habilitação a ser comprovada e, considerando os documentos apurados em diligência, tais como contratos de permuta, notas fiscais e



outras informações textuais, entendemos que existem indícios de que o atestado de capacidade técnica apresentado pela empresa *Malia Restaurante Eireli Epp*, quanto a sua emissão pelo Hotel Torres da Cachoeira **não se afigura como um documento assentado em fatos materialmente comprováveis.**

**Considerando**, que os atestados de capacidade técnica apresentados pela empresa *Malia Restaurante Eireli Epp*, após detalhado processo de diligência não se afigurou como preenchendo os requisitos de habilitação requeridos pelo ato convocatório do pregão nº 373/2019, entendemos que a mesma classifica-se como **INABILITADA** frente à participação neste certame.

**Considerando**, as constantes orientações advindas do Tribunal de Contas da União, bem como de outros órgãos de controle, bem como, ainda as diretrizes norteadoras e estampadas no ato convocatório e, não menos importante a conduta que se espera de um servidor público frente aos **indícios aqui apurados**, entendemos que a exposição em tela mereça ser tratada a *posteriori* no âmbito de **Processo Administrativo**, de modo que todos os indicativos efetivamente possam ser apurados com as cautelas cabíveis e nas instâncias disciplinadoras, sem que aqui façamos juízo de valores.

**Conclusão**, diante dos fatos analisados e, considerando todas as diligências processadas ao longo deste julgamento, decidimos por **reconhecer** o recurso interposto pela empresa MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA e, no mérito, acatá-lo sustentando-se por todas as fundamentações elencadas no contexto desse julgamento.

Florianópolis/SC, 18 de maio de 2020.

Gerson Jardel Kazmirczak  
Pregoeiro/ DPL/ UFSC  
(Original assinado nos autos)

Assunto **RE: RE: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)**  
De RODRIGO NUNES VITORIO <rodrigo.vitorio@udesc.br>  
Para LICITAÇÕES DPL <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 30.04.2020 22:03



- COMUNICADO - MALIA RESTAURANTE - UFSC.docx (~13 KB)

Boa noite

Em atendimento a diligência do Departamento de Licitações da UFSC, enviada em 27 de abril de 2020, encaminho documento referente ao Atestado de Capacitação Técnica, emitido por mim, sobre a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI.

Atenciosamente,

**Rodrigo Nunes Vitória**

Coordenador de Serviços Gerais  
CEART/UDESC (48) 3664-8358 / 99112-9198

---

**De:** LICITAÇÕES DPL <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
**Enviado:** quinta-feira, 30 de abril de 2020 21:44  
**Para:** RODRIGO NUNES VITORIO <rodrigo.vitorio@udesc.br>  
**Assunto:** RE: RE: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Boa noite, Rodrigo.

Compreendemos as condições e, só temos a agradecer sua disposição em colaborar conosco.

O documento só não pode fazer alusão até os dias atuais pois ultrapassa a data da assinatura do documento já apresentado pela empresa na licitação, ok? Seria excedente ou contrário aquele, neste caso teria que fazer a data limite a assinatura do mesmo, pois estaríamos tratando do documento já emitido, entende? Precisamos vincular totalmente ao documento que já foi emitido pela UDESC, ou seja, ele não poderia continuar contemplando um período posterior a sua emissão.

Após tal ajuste, você conseguiria assinar o mesmo? Caso não consiga, poderia enviar em um novo email apenas o documento e no corpo deste fazendo alusão à esta diligência e ao contexto de esclarecimento ao atestado emitido na data xx/xx em favor da empresa xxxx. Com isso anexamos o email e o anexo e suprimos a assinatura.

Mais uma vez, nosso muito obrigado.

Atenciosamente  
Ricardo da Silveira Porto  
Diretor do DPL

Obter o [BlueMail para Android](#)

Em 30 de abr de 2020, em 21:35, RODRIGO NUNES VITORIO <[rodrigo.vitorio@udesc.br](mailto:rodrigo.vitorio@udesc.br)> escreveu:

Boa Noite Ricardo

Só consegui acessar meu e-mail agora a noite. Reforma e problemas na internet.

Segue anexo um comunicado, veja se satisfaz a vocês.

Atenciosamente,

**Rodrigo Nunes Vitória**

Coordenador de Serviços Gerais  
CEART/UDESC (48) 3664-8358

---

**De:** LICITAÇÕES DPL <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
**Enviado:** quarta-feira, 29 de abril de 2020 19:53  
**Para:** RODRIGO NUNES VITORIO <rodrigo.vitorio@udesc.br>  
**Assunto:** RE: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Prezado Rodrigo, Boa noite.

Em nome da UFSC, reiteramos os agradecimentos e a parceria em nos prestar as informações.

Considerando a necessidade de computarmos períodos efetivos para fins licitatórios e processuais, seria possível nos encaminhar um documento evidenciando o período efetivo a que se refere o documento de atestado emitido?

Por exemplo: de xx/xx/xx a xx/xx/xx, totalizando assim o tempo de xx de prestação de serviços nas dependências da UDESC com base nos documentos xxx.

Pedimos desculpas pelo inconveniente, todavia, tal documento torna-se indispensável para concluirmos tal fase de nosso processo licitatório, que conta com algumas denúncias atenuantes contra esta empresa.

Agradecemos encarecidamente todo o apoio e compreensão desta UDESC no sentido de nos auxiliar com o tal documento complementar e detalhado.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do DPL/UFSC

Obter o [BlueMail para Android](#)

Em 29 de abr de 2020, em 18:49, RODRIGO NUNES VITORIO <[rodrigo.vitorio@udesc.br](mailto:rodrigo.vitorio@udesc.br)> escreveu:

Boa Tarde,

Eu estou na coordenadoria de serviços gerais desde Agosto de 2018, assumindo a fiscalização do contrato da MALIA RESTAURANTE EIRELLI, que já nos atendia em 2017 também.

Qualquer dúvida estou a disposição.

Atenciosamente,

**Rodrigo Nunes Vitório**

Coordenador de Serviços Gerais

CEART/UDESC (48) 3664-8358

---

**De:** SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>

**Enviado:** terça-feira, 28 de abril de 2020 12:11

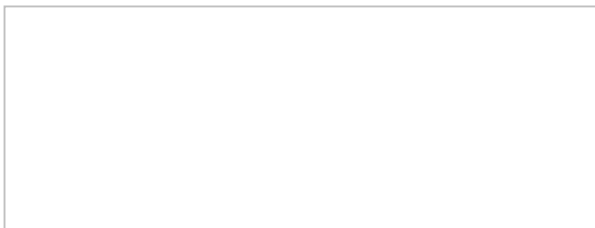
**Para:** RODRIGO NUNES VITORIO <[rodrigo.vitorio@udesc.br](mailto:rodrigo.vitorio@udesc.br)>

**Assunto:** ENC: Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Olá Rodrigo.

Por gentileza, responder à UFSC quanto ao questionamento da capacidade técnica emitida pela por você.

Muito obrigada,



---

**De:** Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <[licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br)>

**Enviado:** segunda-feira, 27 de abril de 2020 18:29

**Para:** SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>; SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <[contratos@udesc.br](mailto:contratos@udesc.br)>

**Assunto:** Diligência II - UDESC (Malia Restaurante)

Prezados, boa noite,

Em nome da UFSC, agradecemos a disposição em nos auxiliar no envio dos documentos no tocante a diligência.

- Como forma de complementação, gostaríamos de confirmar qual o **período de vigência** que deu origem ao Atestado de Capacitada Técnica ([anexo](#)) emitido em

favor da empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP, datado de 18 de setembro de 2019, assinado por Rodrigo Nunes Vitório, Coordenador de Serviços Gerais.

Aguardamos o retorno a esta diligência até às 16h do dia 30/04/2020.

Agradecemos desde já pela atenção dispensada.

Atenciosamente,  
Departamento de Licitação - DPL

---

Em 27.04.2020 14:13, SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC escreveu:

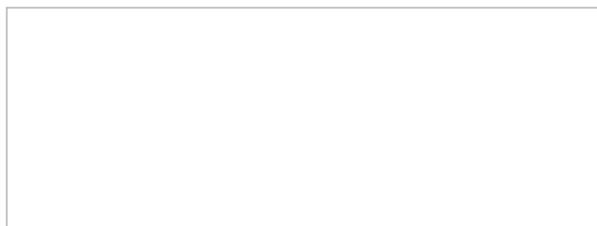
Prezados,

Conforme nos foi solicitado, o Setor de Gestão de Contratos (SEGECON) encaminha os seguintes documentos para vossa diligência, em anexo:

- Contrato 22/2018
- 1º Termo Aditivo - prorroga a vigência do contrato até 31/12/2019
- 2º Termo Aditivo - prorroga a vigência do contrato até 31/12/2020.

Esperamos ter ajudado.

Atenciosamente,



---

**De:** Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

**Enviado:** segunda-feira, 27 de abril de 2020 12:51

**Para:** MARCELO DARCI DE SOUZA <marcelo.darci@udesc.br>; CAMILA DE ALMEIDA LUCA <camila.luca@udesc.br>; SETOR DE GESTAO DE CONTRATOS - SEGECON - CAD - PROAD - REITORIA - UDESC <contratos@udesc.br>

**Assunto:** Diligência UDESC (Malia Restaurante)

Prezados Senhores, boa tarde!

Na condição de Pregoeiro desta unidade licitatória da Universidade Federal de Santa Catarina e, sustentada pelos preceitos do art. 43 da Lei nº 8.666/1993, para que possamos processar de maneira correta e sem qualquer dúvida nosso julgamento no que tange ao Pregão 373/2019, mostra-se indispensável diligenciarmos administrativamente este órgão no que tange ao Atestado de Capacitada Técnica emitido em favor da empresa **MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP** datado de 18 de setembro de 2019, o qual nos fora apresentado para fins de Habilitação junto ao Pregão 373/2019, referente à "Concessão de espaço físico para exploração de serviços de alimentação - lanchonete - para a UDESC em Florianópolis (CEART/ESAG)" celebrado entre a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC e a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI EPP.

Destacamos que nosso certame detém o seguinte objeto: **Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.**

Processada as considerações iniciais, passamos a tecer nossas diligências iniciais, as quais julgamos pertinentes e necessárias, face que tal documento fora emitido por este órgão não contém a data e/ou o período de execução do contrato:

- Solicitamos os Contratos e eventuais Termo Aditivos que deram origem ao Atestado de Capacitada Técnica emitido em favor da empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI – EPP, datado de 18 de setembro de 2019, assinado por Rodrigo Nunes Vitório, referente ao CC 1355/2017, CONTRATO 022/UDESC/2018, SGPe 10105/2017, onde conste, principalmente, as **datas** das assinaturas e/ou os períodos/vigência à que se referem.

Antecipadamente agradeço a atenção dispensada e, ficamos no aguardo de vossa manifestação no prazo do **dia 29/04/2020** até às **10:00h** uma vez que temos um prazo legal e recursal para resposta e processamento da licitação, reiterando nossos agradecimentos em nos auxiliar neste processo e, tendo a certeza de que este órgão estará disposto em colaborar com nosso trabalho, compreende que este ato meramente compreende um ato legal e preconizado em norma.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL.

DPL/PROAD/UFSC

--

**Leitura fundamental:**



**>> Clique aqui para obter informações**



## COMUNICADO

Informo que a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELLI, explorou comercialmente a cantina do Centro de Artes da UDESC de 25 de fevereiro de 2018 a 18 de setembro de 2019.

Houveram alguns problemas com atrasos pontuais nos alugueis, nos meses de férias escolares, mas sempre liquidados antes do final do exercício anual.

Como fiscal do contrato, examinando os serviços acordados no contrato 22/2018, entre MALIA RESTAURANTE EIRELLI e UDESC, emiti um Atestado de Capacitação Técnica da referida empresa em 18 de Setembro de 2019.

Florianópolis, 30 de Abril de 2020

Atenciosamente,

**Rodrigo Nunes Vitório**  
Coordenador de Serviços Gerais  
Centro de Artes / UDESC

Assunto **Re: Diligência Urgente - PE 373/2019**  
De Departamento de Fiscalização Sanitária SMS PMF  
<fiscalizacaosanitariapmf@gmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 07.05.2020 16:06  
Olá,



Não sabemos ao certo como funciona a relação contratual das duas empresas (hotel e restaurante) para poder responder com certeza. Mas há casos em que o hotel tem seu restaurante e terceiriza os funcionários, por exemplo, ou contrata uma empresa para prestar serviço para ele, assim como contrata para limpeza, limpeza de piscina e outros. Nesse caso ele se responsabiliza pelas atividades ali executadas se o Alvará está em nome dele. Se o Alvará está em nome da empresa terceirizada, esta se responsabiliza.  
Não existe norma específica para essa questão.

Atenciosamente,

**Departamento de Fiscalização Sanitária**

Gerência de Vigilância Sanitária  
Diretoria de Vigilância em Saúde  
Secretaria Municipal de Saúde  
Prefeitura de Florianópolis

Em qui., 7 de mai. de 2020 às 15:08, Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br> escreveu:

Boa Tarde,

Em nome do Departamento de Licitações da Universidade Federal de Santa Catarina, gostaríamos de agradecer imensamente a disposição em nos auxiliar com tamanha celeridade nesta diligência.

Apenas ficamos com dúvida quanto ao fato de uma empresa estar operacionalizando por exemplo a atividade de restaurante nas dependências de um hotel e, a mesma utilizar-se do Alvará de uma terceira, nos parece confuso tal fato, no âmbito de responsabilização futura em caso de intoxicação, problemas de operacionalização e manuseio dos alimentos, afinal, não é responsabilidade de quem opera/executa atender as normas sanitárias e efetivamente esta atender e ser fiscalizada quanto ao cumprimento das mesmas?

Questionamos isto por questões de burlas, uma vez que por exemplo o hotel pode ter obtido o citado alvará em dado momento e há época avaliado como regular e, posteriormente uma empresa vir a operacionalizar os serviços, não sendo a titular do alvará e, esta não manter por exemplo as exigências que deram a efetiva emissão do documento sanitário, por exemplo.

Nos parece confuso um tipo de outorga do alvará sanitário a terceiros neste molde, desculpem nossa incompreensão. De maneira leiga, nos parece transferir uma identidade a um terceiro.

Existe algum documento ou norma da vigilância que consolida esta prática para que possamos assentar nos autos pensando em questionamentos futuros que possam vir a sofrer dos órgãos de controle?

Reiteramos os agradecimentos por toda a disposição.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC

---

**Leitura fundamental:**





>> [Clique aqui para obter informações](#)



## HORÁRIO DE ATENDIMENTO

# 7h às 12h30min - 13h30min às 18h

🕒 Segunda à sexta-feira.

Licitações

Autenticação de documentos



## CONTATO



Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.



## INFORMAÇÕES

O DPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

Lembramos que o PREGÃO e o RDC Eletrônico, são conduzidos e realizados de maneira eletrônica, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato de maneira presencial e/ou por uso do telefone;

O Departamento de Licitações da UFSC prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

Solicitações de informações sobre Atas de Registros, Pagamentos, Contratos, Adesões aos nossos registros de preços, serão automaticamente desconsiderados, maiores informações acessar nosso portal [www.licitacoes.ufsc.br](http://www.licitacoes.ufsc.br);

O portal do Departamento de Licitações da UFSC é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.



Este canal foi criado para facilitar os encaminhamentos de suas solicitações, deste modo, é fundamental a visita a este portal.

Em 07.05.2020 14:54, Departamento de Fiscalização Sanitária SMS PMF escreveu:

Prezados,

Em resposta aos questionamentos abaixo, esclarecemos que o Alvará Sanitário é deferido para a realização de determinada atividade em determinado local, sob responsabilidade de determinada empresa. Portanto, as filiais de empresa matriz (que ficam em outro endereço) precisam sim de Alvará Sanitário para esses outros locais. Quanto ao uso de Alvará Sanitário de outra empresa para a mesma atividade, não é permitido, porém, nesse caso, pelo que podemos entender, a empresa responsável pela atividade é um hotel, que deve ter Alvará Sanitário para atividade de hospedagem, por exemplo, academia, restaurante e outras, dependendo das atividades que desenvolve dentro do hotel. Nesse caso, a empresa que está lá desenvolvendo a atividade não precisa de outro Alvará (ou ficariam dois Alvarás Sanitários deferidos para o mesmo local e mesma atividade) se o Hotel, empresa responsável pelo espaço, já o possui. Porém, quanto ao fato de apresentarem este Alvará em uma licitação, se o documento deveria estar em nome da empresa que participa da licitação e esse não é o caso, cabe a quem está verificando os requisitos avaliar.

Atenciosamente,

**Departamento de Fiscalização Sanitária**

Gerência de Vigilância Sanitária  
Diretoria de Vigilância em Saúde  
Secretaria Municipal de Saúde  
Prefeitura de Florianópolis

Prezados Senhores, Bom dia! Estamos em meio a condução de um certame licitatório e precisamos esclarecer algumas dúvidas de cunho sanitário municipal perante a esta unidade, cuja direção é de extrema urgência, face o trâmite de nosso certame. Um licitante que exerce a atividade de Restaurante quando diligenciado por nossa equipe para apresentação do Alvará Sanitário de seu estabelecimento referente a operação comercial nas dependências de um Hotel no norte da Ilha de Florianópolis, nos alegou que tal documento seria dispensável por duas razões: 1) Que a matriz da empresa que fica sediada em outro endereço já possui tal documento e, este fato dispensaria o mesmo documento para esta outra unidade; 2) Que o Hotel onde ela estaria prestando os serviços de forma "terceirizada" possui alvará sanitário com a atividade de Restaurante e, assim, a mesma seria dispensada de possuir um documento, pois poderia valer-se do mesmo documento. Perguntamos: a) Uma empresa com matriz em um endereço X não necessita de alvará sanitário para suas eventuais filiais ou para execução do objeto em endereço distinto da matriz? b) É sustentado em alguma lei ou norma municipal que uma empresa que usufrui de um espaço/dependência concedido ou locado possa se valer do alvará sanitário do proprietário para explorar e assim executar suas atividades comerciais, pelo fato de que este proprietário ou permissionário detenha no escopo do referido documento a mesma atividade comercial que o concessionário ou terceirizado? No caso, tem legalidade uma empresa executar a mesma atividade comercial, em mesmo endereço, utilizando-se do alvará sanitário que encontra-se em nome comercial e CNPJ de empresa distinta?

## Pregão Eletrônico

153163.3732019 .5584 .4599 .2217



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

### Ata de Realização do Pregão Eletrônico Nº 00373/2019

Às 09:00 horas do dia 02 de março de 2020, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal PORTARIA Nº. 196/2019/DPL de 30/12/2019, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, referente ao Processo nº 23080088675201943, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00373/2019. Modo de disputa: Aberto/Fechado. Objeto: Pregão Eletrônico - Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

#### Item: 1

**Descrição:** Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Descrição Complementar:** Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup>, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. ATENÇÃO! Para a formulação de suas propostas/lances, é imprescindível que o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos. Conforme explicitado no Edital, o Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, a Taxa de Anual de Concessão (TC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula apresentada no instrumento convocatório.

**Tratamento Diferenciado:** -

**Quantidade:** 12

**Valor Estimado:** R\$ 99.363,9600

**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não

**Intervalo mínimo entre lances:** -

**Unidade de fornecimento:** Unidade

**Situação:** Aceito e Habilitado com intenção de recurso

**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não

**Aceito para:** MALIA RESTAURANTE EIRELI, pelo melhor lance de 1,0400 % (valor com desconto: R\$ 98.330,5749) e com desconto negociado a 1,0500 % (valor com desconto: R\$ 98.320,6385) .

#### Histórico

##### Item: 1 - Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Propostas** Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.

(As propostas com \* na frente foram desclassificadas)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Desconto	Valor com Desconto	Data/Hora Registro
23.278.265/0001-51	MALIA RESTAURANTE EIRELI	Sim	Não	12	1,0300 %	R\$ 98.340,5113	01/03/2020 16:58:12
<b>Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:</b> Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 (centro e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante, de acordo com as condições e especificações indicadas no Edital e seus anexos.							
23.127.520/0001-65	MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA	Sim	Não	12	1,0100 %	R\$ 98.360,3841	28/02/2020 13:19:19

**Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:** D= 99.463,32/100 X 100/99.363,96 D= 1,0010

**Lances** (Obs: lances com \* na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Desconto	Valor com Desconto	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
1,0100 %	R\$ 98.360,3841	23.127.520/0001-65	02/03/2020 09:00:16:430
1,0300 %	R\$ 98.340,5113	23.278.265/0001-51	02/03/2020 09:00:16:430

**Não existem lances de desempate ME/EPP para o item****Eventos do Item**

Evento	Data	Observações
Aberto	02/03/2020 09:03:36	Item Aberto.
Início 1a Etapa da Disputa Fechada	02/03/2020 09:21:13	Início da 1a etapa fechada. Fornecedores convocados: Fornecedores que apresentaram lance entre 1,04 e 1,01.
Encerrada Disputa Fechada	02/03/2020 09:26:13	Encerrada etapa fechada do item.
Encerrado	02/03/2020 09:26:13	Item encerrado.
Aceite	02/03/2020 09:47:41	Aceite individual da proposta. Fornecedor: MALIA RESTAURANTE EIRELI, CNPJ/CPF: 23.278.265/0001-51, pelo melhor lance de 1,0400% e com percentual negociado a 1,0500%. Motivo: Licitante confirmou que o valor final da sua proposta é uma Taxa de Concessão igual a 1,0500. Ou seja, está se propondo a pagar uma Taxa de Concessão = 1,0500 x R\$ 8.280,33 = R\$ 8.694,35 mensal e R\$ 104.332,16 anual.
Habilitado	02/03/2020 15:04:30	Habilitação individual da proposta. Fornecedor: MALIA RESTAURANTE EIRELI, CNPJ/CPF: 23.278.265/0001-51, pelo melhor lance de 1,0400% e com desconto negociado a 1,0500%.
Registro Intenção de Recurso	02/03/2020 15:24:17	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA CNPJ/CPF: 23127520000165. Motivo: Intenção de interpor recurso, a empresa licitante, MALIA, não cumpriu as exigências do edital, impossível a sua habilitação. Os atestados de aptidão técnica não preenchem as exigências do edital.
Intenção de Recurso Aceita	02/03/2020 15:58:01	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA, CNPJ/CPF: 23127520000165. Motivo: Salientamos de antemão que em nenhum o momento o Edital cita a exigência de comprovação de 300 refeições/dia, tão somente experiência MÍNIMA de 03 (três) anos na prestação de serviço de RESTAURANTE, LANCHONETE, ROTISSERIE, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão. Segundo, em nenhum momento é exigido a experiência em "hotel". Mesmo assim, acato seu pedido para lhe oportunizar a apresentação de seus apontamentos com maior perceptibilidade.

**Intenções de Recurso para o Item**

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
23.127.520/0001-65	02/03/2020 15:24	02/03/2020 15:58	Aceito
<p><b>Motivo Intenção:</b> Intenção de interpor recurso, a empresa licitante, MALIA, não cumpriu as exigências do edital, impossível a sua habilitação. Os atestados de aptidão técnica não preenchem as exigências do edital. Uma pela exigência temporal de no mínimo 3 (três) anos o segundo, inverossímio, diate da sazonalidade hotel, não sendo comprovado 300 refeições diárias. A empresa licitante teve problemas em contrato não renovado, mantido com a CIASC, aptidão técnica, conforme proc. adm. 3484/2017.</p> <p><b>Motivo Aceite ou Recusa:</b> Salientamos de antemão que em nenhum o momento o Edital cita a exigência de comprovação de 300 refeições/dia, tão somente experiência MÍNIMA de 03 (três) anos na prestação de serviço de RESTAURANTE, LANCHONETE, ROTISSERIE, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão. Segundo, em nenhum momento é exigido a experiência em "hotel". Mesmo assim, acato seu pedido para lhe oportunizar a apresentação de seus apontamentos com maior perceptibilidade.</p>			

**Troca de Mensagens**

	Data	Mensagem
Pregoeiro	02/03/2020 09:00:37	Bom dia Srs. Fornecedores!
Pregoeiro	02/03/2020 09:00:54	Estamos abrindo a sessão da Concessão 373/2019 com o início da etapa de Lances. Logo após, iniciaremos a fase de Aceitação e Habilitação.
Pregoeiro	02/03/2020 09:01:16	Na fase de Aceitação, convocaremos os licitantes no chat para questionamentos e esclarecimentos de possíveis dúvidas.
Pregoeiro	02/03/2020 09:01:45	É importante que TODOS estejam conectados e atentos ao chat durante toda a sessão, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO caso não respondam nossos questionamentos.
Pregoeiro	02/03/2020 09:01:58	Conforme consta no Edital, inclusive nas primeiras páginas de resumo, o Lance ofertado pelos licitantes será multiplicado pelo valor estimado da Concessão. Por exemplo, ao ofertar um lance de 2%, na prática, significa que o licitante está se propondo a pagar 2 vezes o valor estimado da Concessão, devendo ser desconsiderado o cálculo automático do sistema.
Pregoeiro	02/03/2020	Lembramos que durante a realização da Concessão, a comunicação com o

	09:02:30	Pregoeiro dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico indicado no Edital e/ou via chat do sistema eletrônico COMPRASNET, quando for o caso e o momento oportuno.
Pregoeiro	02/03/2020 09:02:48	Pedimos que verifiquem se seus cadastros no SICAF estão TOTALMENTE atualizados. Caso não estejam, favor providenciar os documentos atualizados.
Pregoeiro	02/03/2020 09:03:36	O item 1 foi aberto. Solicitamos o envio de lances.
Pregoeiro	02/03/2020 09:18:56	Solicitamos o envio de lances.
Pregoeiro	02/03/2020 09:21:13	A primeira etapa fechada foi iniciada para o item 1. Fornecedor que apresentou lance entre 1,04 e 1,01 poderá enviar um lance único e fechado até às 09:26:13 do dia 02/03/2020.
Sistema	02/03/2020 09:26:13	O fornecedor da proposta com percentual de 1,04% não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	02/03/2020 09:26:13	O fornecedor da proposta com percentual de 1,01% não enviou lance único e fechado para o item 1.
Sistema	02/03/2020 09:26:13	A etapa fechada do item 1 foi encerrada.
Sistema	02/03/2020 09:26:13	O item 1 está encerrado.
Sistema	02/03/2020 09:26:14	Todos os itens estão encerrados. Será iniciada a etapa de Julgamento de Propostas. Favor acompanhar através da funcionalidade "Acompanhar julgamento/habilitação/admissibilidade".
Pregoeiro	02/03/2020 09:31:59	Para MALIA RESTAURANTE EIRELI - Bom dia Sr(a). Licitante!
23.278.265/0001-51	02/03/2020 09:33:21	bom dia
Pregoeiro	02/03/2020 09:34:42	Para MALIA RESTAURANTE EIRELI - Sr. Licitante, seria possível chegar a uma Taxa de Concessão de 1,0500? O que resultaria no pagamento mensal de 1,0500 x R\$ 8.280,33 = R\$ 8.694,35 e anual de R\$ 104.332,16?
23.278.265/0001-51	02/03/2020 09:36:16	sim, seria possível !!
Pregoeiro	02/03/2020 09:38:54	Para MALIA RESTAURANTE EIRELI - Ok. Confirma que o valor final da sua proposta é uma Taxa de Concessão igual a 1,0500? Ou seja, está se propondo a pagar uma Taxa de Concessão = 1,0500 x R\$ 8.280,33 = R\$ 8.694,35 mensal e R\$ 104.332,16 anual?
23.278.265/0001-51	02/03/2020 09:40:23	sim, confirmo sua afirmação, qual seja, "valor final da minha proposta é uma Taxa de Concessão igual a 1,0500? Ou seja, estou me propondo a pagar uma Taxa de Concessão = 1,0500 x R\$ 8.280,33 = R\$ 8.694,35 mensal e R\$ 104.332,16 anual
Pregoeiro	02/03/2020 09:41:24	Para MALIA RESTAURANTE EIRELI - Obrigado pelas confirmações Sr. Licitante!
23.278.265/0001-51	02/03/2020 09:42:14	Nós que agradecemos, seguimos conectados e à disposição.
Pregoeiro	02/03/2020 09:43:27	Para MALIA RESTAURANTE EIRELI - Peço que permaneça conectado!
Pregoeiro	02/03/2020 10:00:25	Srs. Licitantes, iremos suspender temporariamente o Pregão para a análise de Habilitação (Atestado de Capacidades Técnicas e outros) por parte da Equipe de Apoio. A reabertura ocorrerá ainda hoje, pela tarde, dia 02/03/2020, às 15h. Peço que no horário indicado estejam conectados! Desde já agradecemos a participação de todos!
Pregoeiro	02/03/2020 15:01:09	Srs. Licitantes, boa tarde!
Pregoeiro	02/03/2020 15:01:25	Daremos continuidade ao Pregão.
Pregoeiro	02/03/2020 15:02:59	Após análise pela Equipe de Apoio dos Atestados enviados pelo licitantes com melhor lance, decidiu-se pela Aprovação.
Sistema	02/03/2020 15:04:30	Srs. Fornecedores, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado no julgamento'.
Pregoeiro	02/03/2020 15:04:57	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 02/03/2020 às 15:35:00.

**Eventos do Pregão**

Evento	Data/Hora	Observações
Abertura de Prazo	02/03/2020 15:04:30	Abertura de prazo para intenção de recurso

Informado	02/03/2020	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 02/03/2020 às
Fechamento de Prazo	15:04:57	15:35:00.

Data limite para registro de recurso: 05/03/2020.  
Data limite para registro de contrarrazão: 10/03/2020.  
Data limite para registro de decisão: 17/03/2020.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 45, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 15:59 horas do dia 02 de março de 2020, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

GERSON JARDEL KAZMIRCZAK  
**Pregoeiro Oficial**

ADRIANO COELHO  
**Equipe de Apoio**

ALESSANDRA PEREIRA  
**Equipe de Apoio**

FABIO ALEXANDRE ROSA  
**Equipe de Apoio**



[Voltar](#)



## Pregão Eletrônico

Este pregão possui 1 Ata Complementar

[Ver Ata Original](#)

153163.3732019 .7690 .4603 .891



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

### Ata de Realização do Pregão Eletrônico - Complementar Nº 1 Nº 00373/2019

Às 09:00 horas do dia 20 de maio de 2020, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal PORTARIA Nº. 196/2019/DPL de 30/12/2019, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, referente ao Processo nº 23080088675201943, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00373/2019. Modo de disputa: Aberto/Fechado. Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - Concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante., tendo em vista Em virtude da Decisão do Recurso..

#### Item: 1

**Descrição:** Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Descrição Complementar:** Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup>, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. ATENÇÃO! Para a formulação de suas propostas/lances, é imprescindível que o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos. Conforme explicitado no Edital, o Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, a Taxa de Anual de Concessão (TC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula apresentada no instrumento convocatório.

**Tratamento Diferenciado:** -

**Quantidade:** 12

**Valor Estimado:** R\$ 99.363,9600

**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não

**Intervalo mínimo entre lances:** -

**Unidade de fornecimento:** Unidade

**Situação:** Cancelado no julgamento

**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não

#### Histórico

#### Item: 1 - Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Não existem lances de desempate ME/EPP para o item**

#### Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Volta de Fase	18/05/2020 15:23:28	Volta de Fase para Habilitação
Inabilitado	20/05/2020 09:04:53	Inabilitação de proposta. Fornecedor: MALIA RESTAURANTE EIRELI, CNPJ/CPF: 23.278.265/0001-51, pelo melhor lance de 1,0400% e com desconto negociado a 1,0500%. Motivo: Conforme apontamentos apresentados na Decisão do Recurso.
Recusa	20/05/2020 09:09:34	Recusa da proposta. Fornecedor: MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA, CNPJ/CPF: 23.127.520/0001-65, pelo melhor lance de 1,0100%. Motivo: O Licitante não cadastra a descrição da área/espaco objeto da concessão de acordo com o termo de referência no campo específico do sistema Camprasnet "Descrição Detalhada do Objeto Ofertado", contrariando assim, o disposto em Edital.
Item cancelado no julgamento	20/05/2020 09:10:38	Item cancelado no julgamento. Motivo: Nenhum licitante atendeu plenamente as condições previstas em Edital.
Registro Intenção de Recurso	20/05/2020 09:26:18	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: MALIA RESTAURANTE EIRELI CNPJ/CPF: 23278265000151. Motivo: Não concordamos com a Inabilitação de nossa empresa no pregão. Em muitos certames não é exigido tampouco o Atestado de Capacidade técnica, sendo que neste pregão, pautou-se somente neste item,
Intenção de Recurso Aceita	20/05/2020 10:08:38	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: MALIA RESTAURANTE EIRELI, CNPJ/CPF: 23278265000151. Motivo: Acato seu pedido para lhe oportunizar a apresentação de novos apontamentos com maior perceptibilidade.



**Intenções de Recurso para o Item**

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
23.278.265/0001-51	20/05/2020 09:26	20/05/2020 10:08	Aceito
<p><b>Motivo Intenção:</b> Não concordamos com a Inabilitação de nossa empresa neste pregão. Em muitos certames não é exigido tampouco o Atestado de Capacidade técnica, sendo que neste pregão, pautou-se somente neste item, nos desclassificando. Temos registro no SICAF e nossa empresa é idônea. atte Cristiane de Souza MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP CNPJ 23.278.265/0001-51</p> <p><b>Motivo Aceite ou Recusa:</b> Acato seu pedido para lhe oportunizar a apresentação de seus novos apontamentos com maior perceptibilidade.</p>			

**Troca de Mensagens**

	Data	Mensagem
Sistema	18/05/2020 15:23:28	Este pregão foi reagendado para 20/05/2020 09:00.
Sistema	18/05/2020 15:23:28	Sr(s) fornecedor(es), o item 1 está retornando à fase de Habilitação.
Pregoeiro	20/05/2020 09:02:23	Prezados Licitantes/Fornecedores, bom dia!
Pregoeiro	20/05/2020 09:02:49	Estamos reabrindo a sessão do Pregão Eletrônico 373/2019 para darmos continuidade.
Pregoeiro	20/05/2020 09:02:59	Favor continuar acompanhando o chat.
Sistema	20/05/2020 09:10:38	Srs. Fornecedores, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado no julgamento'.
Pregoeiro	20/05/2020 09:11:51	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 20/05/2020 às 09:42:00.

**Eventos do Pregão**

Evento	Data/Hora	Observações
Volta de Fase	18/05/2020 15:23:28	Em virtude da Decisão do Recurso.. Reagendado para: 20/05/2020 09:00
Abertura de Prazo	20/05/2020 09:10:38	Abertura de prazo para intenção de recurso
Informado Fechamento de Prazo	20/05/2020 09:11:51	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 20/05/2020 às 09:42:00.

Data limite para registro de recurso: 25/05/2020.  
 Data limite para registro de contrarrazão: 28/05/2020.  
 Data limite para registro de decisão: 04/06/2020.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 45, do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 10:12 horas do dia 20 de maio de 2020, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

GERSON JARDEL KAZMIRCZAK  
**Pregoeiro Oficial**

ADRIANO COELHO  
**Equipe de Apoio**

ALESSANDRA PEREIRA  
**Equipe de Apoio**

FABIO ALEXANDRE ROSA  
**Equipe de Apoio**





[Ver Ata Original](#)

 Imprimir o  
**Relatório**

[Voltar](#)



Assunto **Licitação 373/2019**  
De marcos garcia <marcosgarcia9115@hotmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 20.05.2020 09:57



Bom dia ,pedimos que reconsiderem a proposta pois esta ali todo os dados da descrição do objeto.

Assunto **Re: Proposta preenche os requisitos**  
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Para marcos garcia <marcosgarcia9115@hotmail.com>  
Data 20.05.2020 10:54



Prezado Licitante, bom dia!

O prazo Recursal **não fora respeitado** por vossa empresa, com a manifestação devida no sistema Comprasnet, conforme Manual do Fornecedor do sistema e orientação contidas no Edital, **Item 12.1 e 12.2**.

## 12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Declarado o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo mínimo de **30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET, manifestar sua intenção de recurso, com registro da síntese de suas razões.

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item anterior, **levará a decadência do direito de recurso** e consequente adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

Salientamos que no campo "descrição do objeto ofertado" apresentado **no sistema Comprasnet** (campo próprio do sistema) difere do que é solicitado no Edital (Concessão .....), apresentado apenas uma "*metodologia de cálculo*".

Uma coisa é apresentar o descrição do objeto no campo próprio do sistema e outra é o envio da Proposta Comercial (pdf/word) a ser anexado, ambos de forma prévia. São etapas distintas e que devem ser respeitadas.

Ressaltamos ainda que manifestações adversas que não consistam em respeitar as prerrogativas do Edital serão enquadradas como intenção de tumultuar o processo, passíveis das sanções contidas no Edital.

20.9. Em se tratando dos casos discriminados nas alíneas a seguir, o licitante que causar transtornos, **tumultuar** a disputa do certame **ou não respeitar as normas editalícias**, ficará impedido de licitar e de contratar com quaisquer órgãos/entidades da União pelo prazo de 3 (três) meses, e ficará sujeito à multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total estimado do(s) item(ns) em disputa:[...]

Contamos com a sua compreensão.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL

---

Em 20.05.2020 10:04, marcos garcia escreveu:



**MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA ME**

Rua Roberto Sampaio Gonzaga, município de Florianópolis/SC, CEP 88.040-380, Brasil.

CNPJ n°23.127.520/0001-65

**PROPOSTA DE PREÇO**

Pregão Eletrônico 373/2019

Processo n° 23082.088675/201-43

**À****UNIVERSIDADE FERAL DE SANTA CATARINA – UFSC**

A empresa MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA ME, inscrita no CNPJ n° 23.127.520/0001-65, com sede na Rua Roberto Sampaio Gonzaga, s/n°, Pavimento CDS, Campus da UFSC, Trindade, município de Florianópolis/SC, CEP 88.040-380, Brasil, neste ato representado por seu sócio administrador **MARCOS GARCIA** nacionalidade brasileira, nascido em 24/08/1967, casado em comunhão universal de bens, empresário, CPF n° 749.307.889-00, carteira nacional de habilitação n° 00865082906, órgão expedidor DETRAN/SC, residente e domiciliado na Rua Carlos Napoleão poeta, n° 27, Ponte de Imaruim, município de Palhoça/SC, CEP 88.130-520, Brasil, venho apresentar nossos preços à execução do objeto de concessão de uso de área física da UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros quadrados e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do centro de cultura e eventos (CCEVEN), destinados à exploração e operação comercial de serviços de restaurante.

O percentual de desconto é de 1,0010%

$$D = (VC/100) \times (100/EST)$$

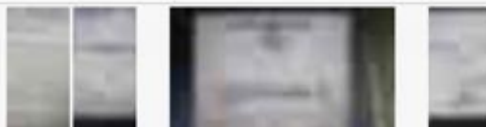
$$D = 99.463,32/100 \times 100/ 99.363,96$$

$$D = 1,0010$$

CNPJ: 23.127.520/0001-65

Validade da Proposta: 100 dias (com dias)

Fone: (48) 30135-2841





Enviado do Outlook Mobile

Assunto **373/2019**  
De marcos garcia <marcosgarcia9115@hotmail.com>  
Para Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC  
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>  
Data 20.05.2020 10:38



Pedimos encarecidamente para que a comissão revise a documentação ,como apresentado e agora conferido por contabilidade e advogado vimos que atendemos todos os requisitos ,até mesmo porque estivemos na disputa de lances e caso estivesse algum erro no cadastramento seríamos antecipadamente inabilitados.

Portal de Compras do Governo Federal

MINISTÉRIO DA ECONOMIA  
Brasília, 26 de Maio de 2020

# Comprasnet

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

GERSON JARDEL KAZMIRCZAK

[Serviços do Governo](#)

[Sair](#)

[SIASG - Ambiente Produção](#)

## PREGÃO ELETRÔNICO

---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

**Pregão Eletrônico** Nº 00373/2019

**RESULTADO POR FORNECEDOR**

**Não existe resultado para o pregão**

[Voltar](#)

## ■ DECLARAÇÕES

**UASG 153163 - MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC**

**Pregão Eletrônico Nº 3732019**

<b>CNPJ/CPF</b>	<b>Razão Social/Nome</b>	<b>Porte da Empresa</b>
23.127.520/0001-65	MARCOS GARCIA RESTAURANTE LTDA	ME/EPP
<b>Data Declarações:</b> 28/02/2020 13:19	<b>Declaração MEE/EPP/COOP:</b> NÃO	<b>Declaração de Ciência Edital:</b> <u>SIM</u>
<b>Declaração Fato Superveniente:</b> <u>SIM</u>	<b>Declaração de Menor:</b> <u>SIM</u>	<b>Declaração Independente de Proposta:</b> <u>SIM</u>
<b>Declaração de Acessibilidade:</b> <u>SIM</u>		<b>Declaração de Cota de Aprendizagem:</b> NÃO
<b>Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado:</b> <u>SIM</u>		
23.278.265/0001-51	MALIA RESTAURANTE EIRELI	ME/EPP
<b>Data Declarações:</b> 01/03/2020 16:58	<b>Declaração MEE/EPP/COOP:</b> NÃO	<b>Declaração de Ciência Edital:</b> <u>SIM</u>
<b>Declaração Fato Superveniente:</b> <u>SIM</u>	<b>Declaração de Menor:</b> <u>SIM</u>	<b>Declaração Independente de Proposta:</b> <u>SIM</u>
<b>Declaração de Acessibilidade:</b> <u>SIM</u>		<b>Declaração de Cota de Aprendizagem:</b> <u>SIM</u>
<b>Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado:</b> <u>SIM</u>		



Fechar



Portal de Compras do Governo Federal

# Comprasnet

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Brasília, 26 de Maio de 2020

GERSON JARDEL KAZMIRCZAK

[Serviços do Governo](#)[Sair](#)[SIASG - Ambiente Produção](#)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

## **Termo de Adjudicação do Pregão Eletrônico**

**Nº 00373/2019**

Às 10:12 horas do dia 20 de maio de 2020, após analisado o resultado do Pregão nº 00373/2019, referente ao Processo nº 23080088675201943, o pregoeiro, Sr(a) GERSON JARDEL KAZMIRCZAK, ADJUDICA aos licitantes vencedores os respectivos itens, conforme indicado no quadro Resultado da Adjudicação.

**\*\*OBS:** Itens com recursos serão adjudicados pela Autoridade competente e constarão no termo de julgamento.

### **Resultado da Adjudicação**

**Este pregão não possui termo de adjudicação.**

**Atenção: Clique em "Imprimir o Relatório" para visualizar a versão deste Termo para impressão.**

## Pregão Eletrônico



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

### Termo de Julgamento de Recursos do Pregão Eletrônico

Nº 00373/2019

Às 10:12 horas do dia 20 de maio de 2020, após analisado o resultado do Pregão nº 00373/2019, referente ao Processo nº 23080088675201943, o pregoeiro, Sr(a) GERSON JARDEL KAZMIRCZAK, ADJUDICA aos licitantes vencedores os respectivos itens, conforme indicado no quadro Resultado da Adjudicação.

\*\*OBS: Itens sem recurso serão adjudicados pelo Pregoeiro e constarão do termo de adjudicação.

### Resultado do Julgamento de Recursos

#### Item: 1

**Descrição:** Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Descrição Complementar:** Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup>, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. ATENÇÃO! Para a formulação de suas propostas/lances, é imprescindível que o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos. Conforme explicitado no Edital, o Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, a Taxa de Anual de Concessão (TC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula apresentada no instrumento convocatório.

**Tratamento Diferenciado:** -

**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não

**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não

**Quantidade:** 12

**Valor Estimado:** R\$ 99.363,9600

**Situação:** Cancelado no julgamento

**Unidade de fornecimento:** Unidade

**Intervalo Mínimo entre Lances:** -

### [Visualizar Recurso do Item](#)

#### Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Volta de Fase	18/05/2020 15:23:28	Volta de Fase para Habilitação
Item cancelado no julgamento	20/05/2020 09:10:38	Item cancelado no julgamento. Motivo: Nenhum licitante atendeu plenamente as condições previstas em Edital.

**Fim do documento**

## Pregão Eletrônico



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal de Santa Catarina  
Pró-Reitoria de Administração

### Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Nº 00373/2019

Às 09:54 horas do dia 26 de maio de 2020, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. RICARDO DA SILVEIRA PORTO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23080088675201943, Pregão nº 00373/2019.

### Resultado da Homologação

#### Item: 1

**Descrição:** Concessão Uso - Área / Imóvel Público

**Descrição Complementar:** Concessão de uso de área física da UFSC, de 103,03 m<sup>2</sup>, destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. ATENÇÃO! Para a formulação de suas propostas/lances, é imprescindível que o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus Anexos. Conforme explicitado no Edital, o Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, a Taxa de Anual de Concessão (TC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula apresentada no instrumento convocatório.

**Tratamento Diferenciado:** -

**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não

**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não

**Quantidade:** 12

**Valor Estimado:** R\$ 99.363,9600

**Situação:** Cancelado no julgamento

**Unidade de fornecimento:** Unidade

**Intervalo Mínimo entre Lances:** -

#### Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Volta de Fase	18/05/2020 15:23:28	-	Volta de Fase para Habilitação
Item cancelado no julgamento	20/05/2020 09:10:38	-	Item cancelado no julgamento. Motivo: Nenhum licitante atendeu plenamente as condições previstas em Edital.
Homologado	26/05/2020 09:54:31	RICARDO DA SILVEIRA PORTO	

Fim do documento



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** PGR/DPL/PROAD - Pregoeiros  
**Responsável:** Gerson Jardel Kazmirczak  
**Data encam.:** 26/05/2020 às 10:38

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações  
**Responsável:** Ricardo da Silveira Porto

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Encaminho o processo à Autoridade Superior para Homologação de Licitação Fracassada no SPA e COMPRASNET. Após, favor encaminhar à GAA/DPL para publicação do resultado do certame.



---

**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

---

**Origem**

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPL/PROAD - Departamento de Licitações  
**Responsável:** Ricardo da Silveira Porto  
**Data encam.:** 26/05/2020 às 11:12

---

**Destino**

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo

---

**Despacho**

**Motivo:** Para Providências

**Despacho:** Ao

SAA/DPL,

Homologo o resultado do certame encartado nos autos e, nesta sequência, autorizo a publicação do resultado do mesmo, bem como, os demais encaminhamentos inerentes a esta demanda.

Para uma eventual republicação deste certame e, considerando o fracasso desta disputa, entendemos com base em experiências já vivenciadas que alguns elementos possam ser apreciados na fase interna, caso seja a direção de seguirmos com a realização de um novo pregão e, neste sentido, tecemos as seguintes sugestões:

1) Rever a pesquisa de preços, de modo que este elemento possa tornar mais atrativo o objeto a outros licitantes, especialmente considerando o cenário vivenciado com a PANDEMIA e, que certamente afeta o condão das locações no mercado imobiliário;

2) Rever a exigência do atestado de capacidade de maneira pontual para esta demanda em tratativa, onde sugerimos:

13.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho da atividade do tipo restaurante com oferta de refeições em estilo buffet/self service, comprovando uma experiência mínima de 01 (um) ano exercendo de maneira satisfatória esta atividade ininterruptamente até a data da abertura do certame.

a) O atestado deverá evidenciar a experiência do licitante na atividade específica de Restaurante com fornecimento de Buffet/Self Service, tendo em vista que a exploração do espaço destina-se a tal atividade, não sendo aceita outra atividade distinta para tal comprovação.

b) O atestado deverá evidenciar o tempo de experiência do licitante, de modo a atender os requisitos deste certame.

c) Atestados genéricos e que não evidenciem a experiência no segmento específico de Restaurante do Tipo Buffet/Self Service não serão considerados para fins de habilitação.

Estas são nossas sugestões para apreciação na fase interna e, junto ao requerente.

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2020 - UASG 153115**

Nº Processo: 23079002134201975. Objeto: Contratação de empresa de engenharia para Execução de Serviço de Engenharia para Montagem e Instalação de Cobertura em estrutura metálica sobre Quadra Poliesportiva, incluindo serviços complementares de reparação do piso, adaptação para acessibilidade, e Elaboração de Projeto Executivo, a ser executada no Colégio de Aplicação (CAp) da UFRJ - Rua José Joaquim Seabra, s/n, Lagoa, Rio de Janeiro/RJ, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital.. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 27/05/2020 das 09h00 às 12h00 e das 12h01 às 16h00. Endereço: Rua Aloísio Teixeira, 278, Prédio 5, Parque Tecnológico, Cidade Universitária - Rio de Janeiro/RJ ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153115-5-00011-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153115-5-00011-2020). Entrega das Propostas: a partir de 27/05/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 08/06/2020 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: O Edital encontra-se à disposição nas páginas [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [www.gestao.ufrj.br](http://www.gestao.ufrj.br) ou mediante a apresentação de CD-R virgem nas dependências da PR-6 no Prédio das Pró-Reitorias - Parque Tecnológico - Cidade Universitária - UFRJ..

ANDRE ESTEVES DA SILVA  
Pró-Reitor

(SIASGnet - 26/05/2020) 153115-15236-2020NE800217

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 12/2020 - UASG 153165**

Nº Processo: 23082.002364/2020.  
DISPENSA Nº 14/2020. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE - PERNAMBUCO. CNPJ Contratado: 11587975000184. Contratado : ONLINE CERTIFICADORA LTDA -Objeto: Serviço de emissão de certificado digital, tipo A3, no padrão ICP-Brasil incluindo a emissão e a aquisição de dispositivos de armazenamento de chaves criptográficas. Fundamento Legal: Lei nº 8.666/93. Vigência: 25/05/2020 a 24/01/2021. Valor Total: R\$12.145,00. Fonte: 8100000000 - 2020NE800544. Data de Assinatura: 25/05/2020.

(SICON - 26/05/2020) 153165-15239-2020NE800019

**EXTRATO DE PROTOCOLO DE INTENÇÕES**

Processo nº 23082.022877/2019-11. Espécie: Protocolo de Intenções celebrado entre a UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE, CNPJ nº 24.416.174/0001-06, e o HOSPITAL VETERINÁRIO HARMONIA LTDA ME, CNPJ nº 02.039.623/0001-01. Objeto: Cooperação técnica, científica e cultural das partes, com vistas ao desenvolvimento conjunto de programas, pesquisas e projetos nas áreas que sejam identificadas como mútuo interesse. Vigência: 05 (cinco) anos a contar da assinatura. Data de Assinatura: 08/05/2020.

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**  
**PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS FINANCEIROS**  
**DEPARTAMENTO DE MATERIAIS E SERVIÇOS AUXILIARES**

**AVISO DE REVOGAÇÃO**  
**PREGÃO Nº 4/2020**

Fica revogada a licitação supracitada, referente ao processo Nº 23083021371201895. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de estações de trabalho com Sistema Operacional para atualização de máquinas.

ANDERSON HENRIQUE DA SILVA  
Pregoeiro

(SIDECA - 26/05/2020) 153166-15240-2020NE800180

**DIVISÃO DE MATERIAL**  
**SEÇÃO DE AQUISIÇÃO**

**RESULTADO DE JULGAMENTO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2020**

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro torna público o Resultado de Julgamento nº 02/2020  
PROCESSO Nº: 23083.026505/2018-64.  
PREGÃO ELETRÔNICO: 31/2020.  
OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final de resíduos químicos (sólidos e líquidos), conforme especificações do Edital e seus anexos.  
EMPRESA: SERVIOESTE SOLUCOES AMBIENTAIS LTDA - CNPJ: 03.392.348/0001-60.  
VALOR TOTAL: 751.400,00 (setecentos e cinquenta e um mil e quatrocentos reais)

ANDERSON HENRIQUE DA SILVA  
Pregoeiro UFRJ

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

**EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 279/2020 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080016234202083 . Objeto: Apoio administrativo e financeiro ao Projeto de Pesquisa Estudo Sobre Mecanismos Associados às Malformações Induzidas pelo ZIKV . Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21/06/1993.. Justificativa: NOTA n. 00011/2019/NCONV/PFUFSC/PGF/AGU Declaração de Dispensa em 13/09/2019. JULIANO SCHERNER ROSSI. Procurador Federal. Ratificação em 21/05/2020. SEBASTIAO ROBERTO SOARES. Pró Reitor de Pesquisa. Valor Global: R\$ 200.000,00. CNPJ CONTRATADA : 83.476.911/0001-17 FUNDACAO DE AMPARO A PESQUISA E EXTENSAO UNIVERSITARIA.

(SIDECA - 26/05/2020) 153163-15237-2020NE800343

**RESULTADO DE JULGAMENTO**  
**PREGÃO Nº 373/2019**

Objeto: Concessão de uso de área física da UFSC, medindo 103,03 m² (cento e três metros e trêscímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante. O pregoeiro informa que o certame resultou fracassado, sem empresas vencedoras.

GERSON JARDEL KAZMIRCZAK  
Pregoeiro

(SIDECA - 26/05/2020) 153163-15237-2020NE800343

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2020 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080077843201975. Objeto: Contratação de empresa prestadora de serviços de manutenção preventiva e corretiva em instalações e equipamentos profissionais e semiprofissionais de áudio e vídeo, para o Centro de Cultura e Eventos, Auditório da Reitoria, e o Departamento Artístico-Cultural da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).. Total de Itens Licitados: 2. Edital: 27/05/2020 das 08h00 às 11h59 e das 12h00 às 17h59. Endereço: Av. Desemb. Vitor Lima, Nº 222 S.501, Reitoria 2, Trindade - Florianópolis/SC ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-5-00056-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-5-00056-2020). Entrega das Propostas: a partir de 27/05/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 22/06/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

RICARDO DA SILVEIRA PORTO  
Diretor do Dpl

(SIASGnet - 26/05/2020) 153163-15237-2020NE800343

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**RDC ELETRÔNICO Nº 4/2020 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080009688202006. Objeto: Contratação de empresa, por meio do Regime Diferenciado de Contratações Públicas (RDC), para fornecimento de material e mão de obra destinados à Obra de Reforma da edificação Centro de Produção e Manutenção de Roedores - CPMR, pertencente ao Biotério Central (BIC), situado no Campus Reitor João David Ferreira Lima da Universidade Federal de Santa Catarina (área = 904,00m²).. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 27/05/2020 das 08h00 às 11h59 e das 12h00 às 17h59. Endereço: Av. Desemb. Vitor Lima Nº 222 S.501, Reitoria 2, Trindade - Florianópolis/SC ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-99-00004-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-99-00004-2020). Entrega das Propostas: a partir de 27/05/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 18/06/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

RICARDO DA SILVEIRA PORTO  
Diretor do Dpl

(SIASGnet - 25/05/2020) 153163-15237-2020NE800343

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**RDC ELETRÔNICO Nº 2/2020 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080086395201909. Objeto: Contratação de empresa, por meio do Regime Diferenciado de Contratações Públicas (RDC), para fornecimento de material e mão de obra destinados à Obra de Reforma dos Banheiros do Centro de Cultura e Eventos - CCU01, situado no Campus Reitor João David Ferreira Lima da Universidade Federal de Santa Catarina (área de intervenção = 113,50m²).. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 27/05/2020 das 08h00 às 11h59 e das 12h00 às 17h59. Endereço: Av. Desemb. Vitor Lima, Nº 222 S.501, Reitoria 2, Trindade - Florianópolis/SC ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-99-00002-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153163-99-00002-2020). Entrega das Propostas: a partir de 27/05/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 22/06/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: .

RICARDO DA SILVEIRA PORTO  
Diretor do Dpl

(SIASGnet - 26/05/2020) 153163-15237-2020NE800343

**EXTRATO DE TERMO DE CESSÃO DE USO Nº 47/2020**

Processo: 23080.063118/2019-10. Vigência: 26/05/2020 a 26/05/2025. Objeto: Cessão de direito de uso da licença do software @RISK Ind Desktop Version 7.6; Fornecedor da Licença PALISADE BRASIL COMERCIALIZADORA DE SOFTWARES LTDA; Identificação da Licença: Serial nº 711587 e 711588; data de aquisição 19/07/2019. CNPJ/Cessionária: 04.898.488/0001-77 / AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES (ANTT). Valor: cessão gratuita. Data da assinatura: 26/05/2020.

**SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO**

**EXTRATO DE TERMO DE COOPERAÇÃO**

Espécie: Termo de Cooperação 2018/0078. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Petróleo Brasileiro S.A. - Petrobras e Fundação de Ensino e Engenharia de Santa Catarina - FEESC. Objeto: Execução do projeto "VANT3D - Inspeção Óptica Tridimensional por veículo Aéreo não Tripulado". Vigência: 21/08/2018 a 19/08/2020. Data de Assinatura: 21/08/2018. Valor R\$ 2.399.174,74 (dois milhões, trezentos e noventa e nove, cento e setenta e quatro reais e setenta e quatro centavos). Processo UFSC: 23080.020657/2018-83. Entidades: Assinam: Leonardo Rabello da Silva pela Petrobras, Angela de Espíndola da Silveira pela FEESC e Prof.ª. Alacque Lorenzini Erdmann pela UFSC.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**

**AVISO DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/2020 - UASG 153164**

Nº Processo: 23081020268202062. Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CENTRAL DE UTI'S DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA/HUSM-EBSERH, LOCALIZADA NO CAMPUS DA UFSM EM SANTA MARIA-RS. Total de Itens Licitados: 35. Edital: 27/05/2020 das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Av. Roraima, 1.000 Campus Universitário, Camobi, - Santa Maria/RS ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153164-5-00050-2020](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/153164-5-00050-2020). Entrega das Propostas: a partir de 27/05/2020 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 08/06/2020 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Informações Gerais: O edital completo está disponível em [site.ufsm.br](http://site.ufsm.br).

JAYME WORST  
Coordenador de Licitações

(SIASGnet - 25/05/2020) 153164-15238-2019NE800349

**PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO**

**AVISO DE REGISTROS DE DIPLOMAS**

GRADUAÇÃO Nº 3/2020 de 26 de maio de 2020

Para fins do disposto no art. 21 da Portaria MEC nº 1.095, de 25 de outubro de 2018, esta Instituição de Educação Superior informa que foram registrados 112 [cento e doze] diplomas no período de 02/03/2020 a 14/05/2020, no seguinte livro de registro e sequência numérica: livro 0000043 - registros 36837 a 36948. A relação dos diplomas registrados poderá ser consultada em até quinze dias, no endereço <https://www.ufsm.br/orgaos-executivos/derca/registros-de-diplomas-de-graduacao-da-ufsm/>

MARTHA BOHRER ADAIME  
Pró-Reitora

646



Setor	Pregão	S/N	Página	N.	Atos Administrativos e documentos a serem verificados (e suas posteriores alterações)		
Direção DPL	373/2019	S	1	1	O procedimento licitatório foi iniciado com a abertura do processo administrativo devidamente autuado e numerado quando processo físico ou registrado quando processo eletrônico?		
		S	2	2	Consta a solicitação/requisição do objeto, elaborada pelo agente ou setor competente?		
		N/A	-	3	O procedimento licitatório possui a indicação do recurso próprio para a despesa, caso não seja SRP?		
DCOM/DPC/Unid. Requerente	373/2019			4	Encontra-se prevista a exigência de amostra ou prova de conceito para algum item?		
				5	A exigência está clara, precisa e acompanhada de metodologia de análise?		
				6	A exigência está prevista na fase de aceitação, após a etapa de lances, e apenas para o vencedor?		
				7	A autoridade competente da unidade demandante definiu o objeto do certame de forma precisa, suficiente e clara?		
				8	No caso de existir órgãos ou entidades participantes, a Administração consolidou as informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização?		
				9	A Administração confirmou junto aos órgãos ou entidades participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos, preços estimados e termo de referência?		
				10	Foi realizada ampla pesquisa de preços do objeto da licitação baseada em critérios aceitáveis na forma prevista em norma específica/MPOG?		
				11	Tratando-se de serviço, existe orçamento detalhado em planilhas que expresse a composição de todos os seus custos unitários baseado em pesquisa de preços praticados no mercado do ramo do objeto da contratação?		
				12	Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade nas licitações de bens e serviços, foram priorizados os parâmetros na forma prevista em norma específica/MPOG?		
				13	Foram consultados os decretos que dispõem sobre margem de preferência?		
		SECRETARIA DPL	373/2019	S	47	14	Termo de referência?
				S	70	15	Contrato ou documento assemelhado?
				S	106	16	Há minuta de Edital e anexos?
N/A	-			17	Ata de registro de preços, se for o caso?		
		N/A	-	18	Planilha de quantitativos e custos unitários, se for o caso (serviço)?		
Direção DPL	373/2019	S	307	19	A autoridade competente da unidade demandante justificou a necessidade da contratação e aprovou o Termo de Referência?		
		S	307	20	Há autorização da autoridade competente permitindo o início do procedimento licitatório?		
		S	179/180	22	A equipe de apoio é formada, na sua maioria, por servidores ocupantes de cargo efetivo ou emprego público, preferencialmente, na entidade promotora da licitação?		
		S	187/196	23	Os autos foram instruídos com parecer jurídico?		
		N	-	24	Houve alteração sugerida pela assessoria jurídica, bem como o retorno dos autos para parecer conclusivo, caso aquela tenha requerido?		
		N/A	-	25	Houve algum ponto em que não foi aceita a recomendação da assessoria jurídica com a devida justificativa para tanto?		
PREGOEIROS	373/2019	S	179	26	Consta na instrução processual o ato de designação dos servidores que atuarão na condução do certame?		
		S	309	27	O Pregoeiro divulgou com clareza os atos no Compraset, dentro do horário de expediente, e as informações relativas à data e hora das sessões públicas, sua suspensão e reinício?		
		S	309	28	Após a fase de lances foi verificado se havia fornecedor com direito ao exercício de preferência devido a alguma margem estipulada em regulamento?		
		S	402	29	Houve manifestação técnica quanto à aceitação do objeto, da amostra ou quanto ao julgamento da licitação por parte das áreas demandantes (beneficiária ou especialista)?		
		S	393	30	Caso esteja prevista no Edital, a proposta final com os valores readequados ao valor total ofertado ou negociados com o melhor classificado (incluindo a correspondente planilha de custos, se for o caso) está anexada ao processo?		
		S	397	31	Foi feita a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista? (CND's e CNDT)		
		S	400	32	Foi feita a consulta consolidada de Pessoa Jurídica? (TCU, CNJ, CEIS e CNEP)		
		N/A	-	33	Foi feita a comprovação da qualificação econômico financeira, se exigida pelo Edital?		
		S	631	34	Houve intenção de Recurso?		
		S	631	35	No juízo de admissibilidade das intenções de recurso, o Pregoeiro avaliou somente os pressupostos recursais (sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação)?		
S	309	36	Foi concedido prazo de 3 dias (úteis) para recurso, 3 dias úteis para contrarrazões e 5 dias para decisão do Pregoeiro?				
S	597	37	Foram redigidos relatórios e deliberações do Pregoeiro referentes aos recursos com sua decisão motivada?				
S	631	38	Houve item deserto ou fracassado?				
N	-	39	Houve licitante vencedor na fase de lances que não é o adjudicatário, ou que não manteve a proposta, e tenha incidido em condutas que podem ser tipificadas no art. 7º da Lei 10.520, de 2002?				
N	-	40	Houve por parte do Pregoeiro o registro do fato indicando a conduta e as evidências de infração ao art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e a consequente recomendação para autoridade competente proceder a instauração do procedimento administrativo?				
SECRETARIA DPL	373/2019	S	639	41	Consta o resultado por fornecedor?		
		S	325	42	O Edital prevê a forma de apresentação da proposta comercial, com a indicação precisa de como o valor deve ser ofertado (total ou por item), incluindo, caso necessário, a apresentação da planilha de custos?		
		S	326	43	O Edital estabelece prazo razoável de validade das propostas comerciais compatível com a duração do certame e dentro dos prazos previsto na legislação vigente?		
		S	328	44	Foi prevista a aplicação dos benefícios dispostos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, e na forma prevista em norma específica/MPOG?		
		S	332	45	O Edital fixa o prazo de envio de documentos complementares à habilitação de acordo com a IN nº 1, de 26 de março de 2014 (mínimo 120 minutos), pela ferramenta de convocação de anexo?		
		S	388	46	Quanto ao âmbito de publicação houve obediência ao disposto no art. 17 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e IV, §1º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011?		
		S	388	47	O prazo definido para publicação é adequado ao objeto da licitação, considerando a complexidade do objeto, em respeito aos princípios da publicidade e da transparência?		
		S	388	48	Iniciando a fase externa do Pregão, a convocação dos interessados ocorreu por meio de publicação de Aviso nos termos do art. 4º, I, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002?		
		S	388	49	No Aviso mencionado no item anterior, consta a definição do objeto da licitação, o número do processo, a indicação do local, dias e horários em que o objeto será obtido, na íntegra, o Edital, bem como o local de realização do certame (sítio da internet ou presencial)?		
		S	-	50	No caso de licitação para registro de preços a Administração realizou o procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP, visando o registro dos itens a serem licitados?		
S	-	51	No caso de dispensa da divulgação da Intenção de Registro de Preços – IRP, há justificativa do órgão gerenciador?				
S	641	52	Houve adjudicação?				
S	642	53	Houve homologação?				



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo  
**Responsável:** Djennifer Maria Melo  
**Data encam.:** 27/05/2020 às 13:26

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Resultado de julgamento de licitação fracassada publicado, segue para as demais providências.  
Para uma nova tentativa, verificar as sugestões na fl. 645 do processo.





**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** DPC/PROAD - Departamento de Projetos, Contratos e Convênios  
**Responsável:** Ulisses Iraí Zilio  
**Data encam.:** 28/05/2020 às 12:17

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Conforme resultado publicado, encaminha-se para ciência do SIPC e posterior encaminhamento ao requerente para possíveis adequações sugeridas pelo DPL através do despacho da página 645 e levando em consideração o ataula momento de pandemia.

Assunto **Peças para inserção no processo referente pregão 373.2019**  
De Adriano Coelho <adriano.coelho@ufsc.br>  
Para Guilherme Fortkamp da Silveira <guilherme.fs@ufsc.br>  
Data 01.06.2020 15:50



- 
- atestado Cap tec SICAF.pdf (~207 KB)
  - recurso 373.2019.pdf (~349 KB)

Boa tarde Guilherme

Preciso de um favor/gentileza

Seria possível você inserir este e-mail e os anexos no processo 23080.088675/2019-43 referente ao pregão 373/2019 para fins de registro junto aos autos e consultas futuras.

O processo não está mais nas filas do DPL, impossibilitando de anexarmos documentos.

Agradeço pela atenção

Att;

Adriano

----- Mensagem original -----

**Assunto:**Fwd: Re: RECURSO pregão 373.2019

**Data:**01/06/2020 15:36

**De:**Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

**Para:**"adriano.coelho" <adriano.coelho@ufsc.br>

Adriano,

Quando possível, favor solicitar a inserção nos autos dos anexos e, deste e-mail, de modo a mantermos o histórico do mesmo para eventuais demandas futuras.

Atenciosamente,

Direção do DPL

---

**Leitura fundamental:**

**>> Clique aqui para obter informações**

----- Mensagem original -----

**Assunto:**Re: RECURSO pregão 373.2019

**Data:**01.06.2020 11:59

**De:**Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC <licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>

**Para:**Grão Duque Gastronomia <repasalimentacao@gmail.com>

Prezado Licitante,

Bom dia,

Acusamos o recebimento do seu Recurso de forma **intempestiva**, conforme Item 12 do Edital, senão vejamos:

Como pode ser visto, o prazo pra enviar **o recurso**, via sistema Comprasnet era **25/05/2020 às 23:59**.

Ou seja, se quer fora processado por vossa empresa no sistema Comprasnet no prazo, conforme edital e Ata.

Além disso, tal informação encontra-se de forma cristalina em nossos editais, vejamos:

12.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões via sistema e em igual prazo, contado a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

Ou seja, uma vez que o pregão foi reaberto e encerrado no dia 20 de maio de 2020, o terceiro dia foi dia 25 de maio (uma vez que houve 2 dias de fim de semana).

Caso o sistema apresenta-se algum problema, o licitante deveria seguir as orientações contidas no Item 12.5, a seguir:

12.5. No caso de comprovada inviabilidade no envio **dos recursos** e/ou das contrarrazões via sistema COMPRASNET, o licitante deverá encaminhar a documentação para o e-mail [licitacoes.dpl@contato.ufsc.br](mailto:licitacoes.dpl@contato.ufsc.br), **dentro do prazo mencionado no item 12.4, juntamente com o respectivo registro de indisponibilidade do sistema.**

Assim, recomendamos uma leitura atenta e acurada do edital e seus anexos.

Atenciosamente,

Departamento de Licitações - DPL

--

Em 29.05.2020 18:05, Grão Duque Gastronomia escreveu:

Prezado Pregoeiro,

Cumprindo o prazo de 3 dias após publicação e respeitando o disposto no Edital do pregão 373/2019, estamos encaminhando no anexo dois documentos relativos e pertinentes à este certame.

Atenciosamente,

Cristiane de Souza Schroeder

**GRÃO DUQUE RESTAURANTE & CAFÉ**  
Rua Eduardo Gonçalves D'Avila, 227 -  
Itacorubi - Florianópolis - SC - CEP 88034-496  
e-mail: [repasalimentacao@gmail.com](mailto:repasalimentacao@gmail.com)  
Tel (48) 996806273

--

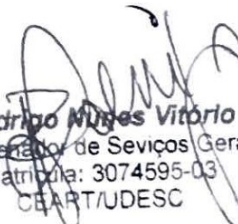
Adriano Coelho  
Divisão De Apoio Administrativo  
Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC  
Pró-Reitoria de Administração - PROAD  
Departamento de Licitações - DPL  
Fone: (48) 3721-4424  
E-mail: [adriano.coelho@ufsc.br](mailto:adriano.coelho@ufsc.br)

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, a pedido da parte interessada e para fins de prova junto à órgãos públicos Federais, Estaduais, Municipais, Autarquias, Fundações, Empresas de economia mista, Empresas públicas e Privadas que a empresa MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP, com sede em Florianópolis-SC, na Av. Madre Benvenuta, 1907, Itacorubi, inscrita no CNPJ 23.278.265/0001-51, prestou serviços de EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – LANCHONETE.

Tendo demonstrado total capacidade técnica na execução dos serviços contratados pela UDESC, tendo cumprido fielmente as cláusulas contratuais, não havendo nenhum fato que desabone a sua capacidade e conduta comercial, de acordo com as condições acordadas no Pregão Presencial 1355/2017.

Florianópolis, 27 de maio de 2020.

  
**Rodrigo Nunes Vitória**  
Coordenador de Serviços Gerais  
Matrícula: 3074595-03  
CEART/UDESC

---

**Rodrigo Nunes Vitória**  
Coordenador de Serviços Gerais  
Centro de Artes / UDESC

Prezado Pregoeiro  
GERSON JARDEL KAZMIRCZAK

REF.: ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO – Complementar No 1 (pregão 00373/2019)  
PROCESSO Nº 23080.088675/2019-43

ASSUNTO: RECURSO

Através deste documento estamos apresentando nosso recurso ao pregão supra citado.

Este nosso recurso tem como objeto a concessão de uso de área física da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), medindo 103,03 m<sup>2</sup> (cento e três metros e três centímetros quadrados), localizada nas dependências do prédio do Centro de Cultura e Eventos (CCEVEN), destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante, onde no qual contestamos e apresentamos novos documentos, comprovando a Habilidade técnica de nossa empresa.

Mediante a afirmação de que não teríamos tempo hábil de trabalho em Buffet, contestamos, visto que no ano de 2015, tivemos o início das atividades do restaurante, onde trabalhamos no Município de São José o Restaurante Sol da Terra em sistema de Buffet a Kilo. Neste local, percorremos 02 (dois) anos;

Ao mesmo tempo, e paralelamente, trabalhamos no Hotel Torres da Cachoeira. Ou seja, nestes dois locais, já completamos 05 (cinco) anos ininterruptos.


Já no ano de 2018, abrimos dois novos pontos, um seria Matriz e outro filial. No endereço da Matriz, estamos trabalhando uma concessão de lanchonete no Centro de Artes, CEART, localizado na UDESC, Campus Florianópolis.

Com relação à Matriz, anexamos no SICAF um atestado atualizado emitido pelo órgão e também estamos enviando no anexo.

No endereço da Filial 02, trabalhamos durante 02 anos a concessão do Restaurante do CIASC, localizado no Bairro Itacorubi.

Ou seja, com a empresa MALIA RESTAURANTE já possuímos experiência e Know How suficientes para administrar uma operação como apresentada no pregão 373/2019.

Florianópolis, 29 de maio de 2020

  
CRISTIANE DE SOUZA SCHROEDER

Procuradora

CPF 820.538.129-15

RAZÃO SOCIAL: MALIA RESTAURANTE EIRELI EPP  
CNPJ 23.278.265/0001-51



**Processo 23080.088675/2019-43 Vol.: 1**

**Origem**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SIPC/CCT/DPC - Serviço de Instrução de Processos de Concessão  
**Responsável:** Guilherme Fortkamp da Silveira  
**Data encam.:** 01/06/2020 às 16:20

**Destino**

---

**Órgão:** UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
**Setor:** SECARTE/UFSC - Secretaria de Cultura e Arte

**Despacho**

---

**Motivo:** Para Providências  
**Despacho:** Encaminha-se à SECARTE para ciência do despacho da página 645 e realizar as alterações solicitadas no Termo de Referência. Em relação à pesquisa de mercado, consultamos sobre a possibilidade da SECARTE realizar esta pesquisa, tendo em vista que a alteração afetará a arrecadação, que atualmente é utilizada para a manutenção e atividades relacionadas ao Centro de Cultura e Eventos. Colocamo-nos a disposição para auxiliá-los, inclusive nesta etapa (vamos manter a comunicação por e-mail, [concessoes.cct@contato.ufsc.br](mailto:concessoes.cct@contato.ufsc.br), de modo a evitar a inserção de múltiplas versões do Termo de Referência nos autos).