



Processo 23080.028262/2021-24

Dados da Autuação

Autuado em: 14/07/2021 às 14:48

Setor origem: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário

Setor responsável: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário

Assunto: Licitação - Abertura

Detalhamento: Licitação para contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, envolvendo todas as atividades da produção e transporte de refeições (marmitas) destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA
Trindade - CEP: 88040-900 - Florianópolis - SC
Telefone: (48) 3721-8226 ou (48) 3721-9681
E-mail: ru@contato.ufsc.br

Ofício nº 011/2021/RU

Florianópolis, 12 de julho de 2021.

Ao Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

Assunto: Solicitação de abertura de processo licitatório para contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, e transporte de refeições

Solicitamos a abertura de processo licitatório para contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, para o Restaurante Universitário Campus Trindade.

Essa solicitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênicas-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental.

De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos.

Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram no entorno da região da Grande Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

Atenciosamente,

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
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, por intermédio do Restaurante Universitário, 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, no Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, assegurando um fornecimento de refeições em condições higienicossanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde. anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
001	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , almoço.	UN	720.000	9,98	598.800,00	7.185.600,00
002	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , jantar.	UN	720.000	9,98	598.800,00	7.185.600,00
Total						14.371.200,00

1.2. A estimativa total da licitação dos objetos acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 14.371.200,00 (quatorze milhões trezentos e setenta mil e duzentos reais)** anuais.

1.3. Custo da Refeição

1.3.1. O preço unitário para o fornecimento de refeições tipo *marmita* será de, no máximo, **R\$ 9,98 (nove reais e noventa e oito centavos)**, pago pela UFSC à CONTRATADA, mediante a apresentação do relatório de ingresso pelo sistema de cartão digital emitidos pelo Restaurante Universitário, na forma e no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

1.3.2. O valor de referência foi obtido através de pesquisa no Painel de Preços – Ministério da Economia, determinando-se o valor de referência para o preço da refeição por meio da média entre os valores.

1.3.3. Anualmente, e mediante solicitação da CONTRATADA, será realizado o reajuste do preço unitário da refeição tipo *marmita*, de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do Termo de Contrato ou do último reajuste.

1.5. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais 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 CONTRATADA.

1.8. Agrupamento de Itens:

1.8.1. Os **itens 001 e 002** comporão um **único lote**, possibilitando uma maior gestão, bem como visando garantir o fornecimento de subsídios básicos claros e coerentes para que a Administração consiga realizar uma contratação com padrões de qualidade, de maneira a suprir suas demandas, garantindo vantajosidade à Administração, proporcionando economia de escala, pois implica em aumento de quantitativos e redução de preços a serem pagos, despertando um maior interesse nos fornecedores em participar do certame em relação a esses itens, estimulando, desse modo, a competitividade.

GRUPO 01 – SERVIÇO	
ITENS	Total do Grupo Estimado
Item 001 e 002	14.371.200,00

1.8.2. Será objeto de lances os itens 001 e 002.

1.9. Detalhamento da Especificação:

1.9.1. A CONTRATADA deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (*marmitas*) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.9.1.1. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante aos estudantes por meio do sistema de controle de acesso com cartão magnético, sendo este o cartão de identificação da Universidade Federal de Santa Catarina;

1.9.1.2. A quantidade de refeições do tipo *marmita* é uma estimativa calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun)

1.9.1.4. O preço praticado para o fornecimento das refeições do tipo *marmita* será pago pela UFSC à Concessionária, mediante a Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados.

1.9.1.5. Anualmente, será permitido reajuste do valor das refeições de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno

mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do Termo de Contrato ou da última concessão do reajuste.

1.9.2. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênicossanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, que ali estudam e/ou desenvolvem atividades durante dois ou até três períodos.

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2 A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.7. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE CONTRATAÇÃO IMEDIATA**, obedecendo ao disposto no artigo 1º da Lei 10.520/2002.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **MENOR PREÇO TOTAL ANUAL POR LOTE**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 100 (cem) dias contados da data de sua entrega.

3.3. A licitação terá um único lote, formado por **dois itens**, conforme tabela constante na Cláusula 1.8.1 deste Termo de Referência.

3.3.1. Os **itens 001 e 002** consistem no valor unitário que será remunerado pela UFSC ao licitante que ofertar ao final da disputa o menor preço por refeição do tipo *marmita*, assim, estes itens estarão abertos para a disputa de lances.

3.4. Não serão aceitas propostas com valores superiores, em qualquer dos itens integrantes do lote, ao valor máximo fixado para a contratação de cada item.

3.5. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

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

3.7. A estimativa para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmitta* foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

3.8. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

3.9. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. A prestação de serviços de que trata este Termo de Referência não gera qualquer vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Pública, portanto restando vedada qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, conforme art. 4º da IN nº 05/2017 SEGES/MPDG.

4.3. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 5.450/05, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.1.1. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.1.1.1. Os atestados devem estar assinados por Nutricionista Responsável Técnico (RT) da pessoa jurídica emitente do atestado.

5.1.1.2. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.2. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

5.1.2.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.2.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

5.1.2.2.1 No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT).

5.1.2.2.2. No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o(s) vínculo(s) com o(s) responsável(is) técnico(s).

5.1.2.2.3. No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com a firma reconhecida e registrada em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados.

5.1.3. Prova de capacidade técnico-profissional, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, em que se comprove que o licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para abertura da sessão, os seguintes profissionais: **Nutricionista e Cozinheiro**, detentor(es) de experiência de no mínimo 01 (um) ano, na área de produção de refeições hospitalares;

a) o(s) profissional(ais) de Nutrição indicado(s) pelo licitante, de acordo com o item acima, deverá(ão) ser o(s) responsável(is) técnico(s) da prestação do serviço; admitindo-se a substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que devidamente aprovada pelo RU/UFSC;

b) admitir-se-á, para fins de habilitação técnica, a declaração de que o licitante contratará, até a data de assinatura do contrato decorrente dessa licitação, o(s) profissional(ais) detentor(es) do(s) atestado(s) de capacidade técnica apresentado(s) nessa fase, acompanhada de anuência desse(s) profissional(ais) em trabalhar na prestação do serviço.

5.1.4. Documento contendo Termo de Compromisso (Anexo ??) no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, **reunirá condições de atender as normas e legislações**

sanitárias, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão produzidas as refeições.

5.1.4.1. Esses documentos comprobatórios deverão ser apresentados até o início da execução dos serviços.

5.1.5. Declaração com o endereço da unidade onde serão produzidas as refeições, essa Unidade Produtora deverá possuir os seguintes pré-requisitos:

a) estar localizada em distância não superior a 60km, visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições;

b) possuir Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao contrato;

c) dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

d) dispor minimamente de : Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

e) as alíneas “a” até “d” serão avaliadas pelo check list , expresso no **Anexo xx**, o qual deverá apresentar avaliação igual ou superior a 70% de conformidade para habilitação

5.2. O licitante disponibilizará, **somente quando solicitado pelo pregoeiro 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.

5.2.1. 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 assim, a prática de diligência prevista na Lei nº 8.666/93.

5.2.1.1. Poderão ser realizadas quantas solicitações forem necessárias neste formato (diligência), até que todas as dúvidas possam ser sanadas pelo pregoeiro e sua equipe de apoio.

5.2.1.2. O não atendimento da(s) diligência(s) no(s) prazo(s) definido(s) pelo Pregoeiro acarretará na inabilitação/desclassificação do licitante.

5.2.2. Para fins de habilitação, é inicialmente dispensável documentação suplementar para comprovação da legitimidade dos atestados fornecidos, cabendo sua apresentação SOMENTE QUANDO DILIGENCIADO e respeitando o prazo legal que será estipulado para atendimento desta solicitação, sob pena de inabilitação, no caso de não atendimento de qualquer uma das diligências que possam vir a ser realizadas ao longo da realização do certame.

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

- a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes utraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.
- b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);
- c) Uma porção de 240g (duzentos e cinquenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;
- d) Uma porção de 150g (cem e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);
- e) Uma porção de 60g contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;
- f) Sal, vinagre e azeite em sachê;
- g) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

- a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;
- c) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;
- d) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;
- f) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é de 11h00 às 13h30 no almoço e de 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras obrigações da contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da contratada o recolhimento dos hot boxes no final das refeições e transporte para a cozinha central.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os emails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

6.2.7. A CONTRATADA deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;
- b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.
- d) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

6.2.8. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal, para receber o pagamento referente ao valor pactuado por esta licitação, enviando-os para o seguinte endereço: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO/UFSC, CAMPUS UNIVERSITÁRIO/BAIRRO TRINDADE, CEP: 88040-900.

- a) A Nota Fiscal, emitida no mínimo em 2 (duas) vias com o mesmo CNPJ e Razão Social apresentados para a habilitação e proposta, deverá discriminar a quantidade de refeições fornecidas, data de emissão, mês de referência, valor unitário e total e outros dados necessários à perfeita compreensão do documento de cobrança.

6.3. A CONTRATANTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONTRATADA.

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a CONTRATADA deverá:

- 6.4.1.** Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade deste Termo de Referência, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.2. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato (item 4 do Anexo VIII-A da IN nº 05/2017).

7.3. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

7.3.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

7.3.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

7.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

8.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais 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 CONTRATADA.

8.2. São custos da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE.

9. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A CONTRATANTE utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultado (IMR) – Anexo III deste Termo de Referência, em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MP nº 05/2017, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA.

9.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento da IMR ser interpretadas como penalidades ou multas.

9.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item conforme especificações constantes no Anexo III do Edital, gerando relatórios periódicos de prestação de serviços executados.

9.4. A avaliação limita-se à atribuição, no formulário de avaliação da qualidade dos serviços, dos conceitos de “muito bom”, “bom”, “regular” e “péssimo”, equivalente aos valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado e as respectivas justificativas, se necessário.

9.5. Serão seis módulos distintos a serem avaliados, cada um com seu respectivo peso no cômputo geral, formando a pontuação final que será aplicada na faixa de tolerância:

MÓDULOS (Itens no módulo)	PESO DA AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA
A (3)	2,0	18,0
B (2)	2,0	12,0
C (1)	2,0	6,0
D (3)	2,0	18,0
E (5)	2,0	30,0
F (1)	2,0	6,0
RESULTADO MÁXIMO DA AVALIAÇÃO		90,0

9.6. As adequações nos pagamentos estarão limitadas à seguinte faixa de tolerância:

Faixa de Pontuação Obtida	Percentual de Desconto
80 a 90	0%
69 a 79	2%
58 a 68	5%
47 a 57	10%

9.7. A pontuação máxima será de 90 (noventa) pontos.

9.8. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa não atingir 47 (quarenta e sete) pontos, ficando a CONTRATADA sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

9.9. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

9.10. A empresa poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

9.11. A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser penalizada com a rescisão contratual, nas seguintes condições:

10.11.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto de 10% (dez por cento) por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver.

10.11.2. A pontuação for inferior a 47 (quarenta e sete) pontos por 3 (três) meses consecutivos.

10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A execução dos serviços será iniciada em até 10 dias do início da vigência do Termo de Contrato.

10.2. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

10.2.1. Para o período compreendido de 25/10/2021 (início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições/dia

10.2.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições/dia.

11. VISITA TÉCNICA

11.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

11.2. 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 e apresentá-la juntamente com a Qualificação Técnica.

11.3. Caso o licitante opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração que não efetuou a visita técnica, nos termos do modelo constante do Anexo V do Edital.

11.4. Para a visita técnica ao local de prestação dos serviços, recomenda-se que seja realizada pela representante legal do licitante.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONTRATADA no Termo de Contrato.

12.2. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

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

12.4. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONTRATADA contrários ao disposto no Edital e no Termo de Contrato, inclusive sugerindo penalidades.

12.5. Exigir da CONTRATADA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade higienicossanitária com os órgãos competentes (Vigilância Sanitária, Epidemiológica, Corpo de Bombeiros).

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais e na qualidade e quantidades estimadas e especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

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

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

14.4. 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.

14.4.1. A CONTRATADA deve apresentar à CONTRATANTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item;

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

14.5. Apresentar à CONTRATANTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CONTRATADA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

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

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

14.12. Exercer as atividades objeto desta licitação de segunda-feira a sexta-feira, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos horários determinados neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.

14.14. Oferecer aos usuários produtos saudáveis e serviços de primeira qualidade.

14.17. 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 CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

14.18. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONTRATANTE.

14.19. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONTRATANTE.

14.21. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo de Contrato.

14.30. 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.

14.31. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

14.31.1. A CONTRATADA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.

14.40. Apresentar à CONTRATANTE, no ato da contratação, carteira de trabalho, contrato de trabalho ou outro documento equivalente, de que possui um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente.

14.42. Arcar com os custos de eventuais análises microbiológicas executadas por laboratório reconhecido pela ANVISA, a critério da CONTRATANTE, sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, no prazo de até 30 (trinta) dias.

14.43. Iniciar a prestação dos serviços em até **10(dez)** dias após o início da vigência do Termo de Contrato.

14. SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. 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.

16. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

17.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e do art. 6º do Decreto nº 2.271/1997.

17.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

17.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

17.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

17.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades CONTRATADAS; ou
- b) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

17.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

17.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

17.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

17.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

17.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

17.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

18.SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 21 do Edital.

19.EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome:
CPF:
Telefone:
E-mail:

Nome:
CPF:
Telefone:
E-mail:

19.2. Membros Suplentes:

Nome:
CPF:
Telefone:
E-mail:

Nome:
CPF:
Telefone:
E-mail:

|
|

ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

ITEM	MÓDULO A: Cardápio	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo
1.1	Oferta dos alimentos conforme cardápio pré-estabelecido				
ITEM	MÓDULO B: Higiene das Marmitas	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo
2.1	Segue todos os critérios técnicos para a distribuição das marmitas				
ITEM	MÓDULO C: Transporte	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo
3.1	Segue todos os critérios técnicos para o transporte das marmitas				
ITEM	MÓDULO D: Supervisão e Gerenciamento da Contratação	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo
4.1	Atendimento das solicitações				
4.2	Emissão e envio de Nota Fiscal				
ITEM	MÓDULO E: Resultado da Pesquisa de Satisfação	Muito bom	Bom	Regular	Péssimo
6.1	Resultado da Pesquisa de Satisfação.				

MÓDULO A: Cardápio		
1.1	Cardápio	De acordo com o previsto no item 6.2.
MÓDULO B: Higiene das Marmitas		
2.1	Apresenta procedimentos adequados para perfeita entrega do produto contratado.	De acordo com o previsto no item 6.2.4. do TR: a) A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C); b) Recusa de marmitas que estejam fora dos padrões exigidos pelo TR devido a possíveis alterações ocorridas.
MÓDULO C: Transporte		
3.1	Transporte das Marmitas.	De acordo com a especificação do transporte constante no TR, a CONTRATADA deverá: a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das

		<p>mesmas;</p> <p>b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;</p> <p>c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;</p>
MÓDULO D: Supervisão e Gerenciamento da Contratação		
4.1	Emissão e envio da Nota Fiscal	De acordo com o previsto no item 6.2.4. do TR:
4.2	Empregado do caixa com uniforme de cor distinta dos demais.	Apresentar o empregado do caixa com uniforme de cor distinta dos demais, sendo vedado a este funcionário preparar ou servir alimentos, transitar pelas dependências da cozinha nem manipular objetos e utensílios que entrarão em contato com alimentos, conforme item 6.13.3. do TR.
MÓDULO E: Pesquisa de Satisfação		
5.1	Resultado satisfatório na Pesquisa de Satisfação	Mensurar o nível de satisfação dos usuários quanto ao Restaurante Universitário, devendo ser atingido um mínimo de 70% de usuários satisfeitos, dentro do conceito de avaliação “bom”.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de restaurante e lanchonete, no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, na Rodovia Admar Gonzaga, 1346, bairro Itacorubi, município de Florianópolis – SC, 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 a oferta proposta 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 XXXX.

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

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de restaurante e lanchonete, no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, na Rodovia Admar Gonzaga, 1346, bairro Itacorubi, município de Florianópolis – SC, 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 a oferta proposta 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 XXXX.

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

TERMO DE COMPROMISSO SOBRE ATENDIMENTO DE NORMAS E LEGISLAÇÕES

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que atenderei todas as normas e legislações sanitárias, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão servidas as refeições.

Declaro também, a ciência de que a apresentação desses documentos deverá ser feita até o início da execução dos serviços.

Assim, declaro que a empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e, 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.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

Nome (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.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário
Responsável: Gabriela Vieira Rodrigues
Data encam.: 14/07/2021 às 14:57

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Segue para análise



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados
Responsável: Guilherme Fortkamp da Silveira
Data encam.: 14/07/2021 às 15:20

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Para análise e instrução processual em relação aos documentos que precisam ser anexados pela Unidade requerente.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 14/07/2021 às 17:25

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Retorno ao Requerente para que sejam atendidas as solicitações sobre a documentação constante no processo de licitação para contratação de serviços de Alimentação e Nutrição, envolvendo todas as atividades da produção e transporte de refeições (marmitas) destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), apontadas a seguir:

- 1) Incluir: Formalização da Demanda; Estudo Técnico Preliminar; Mapa de Gerenciamento de Riscos; Orçamentos; Mapa Comparativo de Preços e Relatório de Pesquisa de Preços.
- 2) Os ajustes necessários no TR serão enviados por e-mail e através deste deverão retornar, evitando repetidas inserções de versões do mesmo documento.

MÉDIA
R\$ 14,33

MEDIANA
R\$ 13,99

MENOR
R\$ 11,75

FILTROS APLICADOS

Descrição

Descrição Complementar Forma da Compra

FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES, CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE, REFEICOES INDUSTRIAIS - PREPARO / DISTRIBUICAO

22 of 200164

SISRP

Quantidade total de registros: 11

Registros apresentados: 1 a 11

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
00107/2020	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	13.000	R\$11,75	ROSELI M. DA SILVA & CIA LTDA	ESTADO DO PARANA	987565 - PREF.MUN. DE FRANCISCO BELTRAO	30/09/2020
00002/2021	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	2.640	R\$11,93	E. SAVARIS - EIRELI	ESTADO DO PARANA	987541 - PREF.MUN. DE DOIS VIZINHOS	19/02/2021
00002/2021	00002	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	7.920	R\$11,93	E. SAVARIS - EIRELI	ESTADO DO PARANA	987541 - PREF.MUN. DE DOIS VIZINHOS	19/02/2021
00029/2021	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	11.600	R\$12,15	JANETE TEREZINHA FERNANDES	ESTADO DO PARANA	454524 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARMELEIRO	23/04/2021
00009/2020	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	2.000	R\$13,99	N2M EMPREENDIMENTOS LTDA	ESTADO DE RORAIMA	452346 - SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO	21/09/2020

00009/2020	00002	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	2.000	R\$13,99	N2M EMPREENDIMENTOS LTDA	ESTADO DE RORAIMA	452346 - SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO	21/09/2020
00048/2020	00002	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	8.466	R\$14,22	AZTER SOLUCOES LTDA	DISTRITO FEDERAL	926016 - POLÍCIA MILITAR DO DISTRITO FEDERAL	11/12/2020
00105/2020	00002	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	7.000	R\$15	J H ROCHA	ESTADO DO PARANA	987933 - PREF.MUN.DE UBIRATA	25/09/2020
00010/2021	00003	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	1.000	R\$16,75	HELITON DA SILVA E SILVA	ESTADO DO PARANA	987561 - PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DO OESTE	08/03/2021
00045/2020	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	2.700	R\$16,88	J.G. MEOTTI JUNIOR & CIA LTDA	ESTADO DO PARANA	987753 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA FREITAS	11/08/2020
00105/2020	00001	Pregão	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES / LANCHES / SALGADOS / DOCES		UNIDADE	2.620	R\$19	JOSE BISPO DE ARAGAO 49278835900	ESTADO DO PARANA	987933 - PREF.MUN.DE UBIRATA	25/09/2020



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	ALMOCO	26,33	744,00	Peça	106/2021	14/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	Z H INFORMATICA LTDA
JANTAR	JANTAR	26,33	744,00	Peça	106/2021	14/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	Z H INFORMATICA LTDA
ALMOCO	ALMOCO	27,00	7.812,00	Peça	72/2021	10/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JANDER ANTONIO
JANTAR	JANTAR	27,00	7.812,00	Peça	72/2021	10/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JANDER ANTONIO
ALMOCO	ALMOCO	28,99	1.116,00	Peça	109/2021	07/07/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	PORTAL GRILL RESTAURANT
JANTAR	JANTAR	28,99	1.116,00	Peça	109/2021	07/07/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	PORTAL GRILL RESTAURANT
ALMOCO	ALMOCO	28,99	8.184,00	Peça	109/2021	07/07/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	PORTAL GRILL RESTAURANT

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ²⁹	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo	Classe	Material
-------	--------	----------

Seleções múltiplas Todos Seleções múltiplas Todos

Produto Genérico	Produto Especifico
------------------	--------------------

Seleções múltiplas Seleções múltiplas

Unidade de Medida	Código NUC	Período
-------------------	------------	---------

Seleções múltiplas Todos Último 1 Anos

📅 22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
ALMOCO	ALMOCO	9,69	744,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC ADELAIDE BARTH
JANTAR	JANTAR	9,80	744,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTES CABANAS
JANTAR	JANTAR	10,50	2.604,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTES CABANAS
ALMOCO	ALMOCO	10,79	2.604,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC ADELAIDE BARTH
ALMOCO	ALMOCO	13,78	2.160,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE E LANCHON
JANTAR	JANTAR	13,78	2.160,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE E LANCHON
ALMOCO	ALMOCO	15,70	2.160,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC BUNGA BUNGA PIZZAS E L

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁰	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Selecções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

REFEICAO Selecções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Selecções múltiplas Todos Último 1 Anos

📅 22/07/2020 - 21/07/2021

Ítem	Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
5006	REFEICAO	JANTAR	15,70	2.160,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	15,90	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5006	REFEICAO	JANTAR	15,90	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	15,95	10.800,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5006	REFEICAO	JANTAR	15,95	16.200,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,03	4.680,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5006	REFEICAO	JANTAR	16,03	5.040,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³¹	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Ítem	Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
5006	REFEICAO	JANTAR	16,35	5.760,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,35	7.200,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,50	372,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5006	REFEICAO	JANTAR	16,50	372,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,58	9.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,59	19.344,00	Peça	75/2021	20/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
5006	REFEICAO	JANTAR	16,59	19.344,00	Peça	75/2021	20/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³²	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Ítem	Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
5006	REFEICAO	JANTAR	16,60	4.200,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,69	11.520,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5006	REFEICAO	JANTAR	16,72	12.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,80	1.488,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5006	REFEICAO	JANTAR	16,80	1.488,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5006	REFEICAO	JANTAR	16,84	3.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURA
5006	REFEICAO	JANTAR	16,85	4.680,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IPMC CENTRO

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³³	9,69	18,22

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material
Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico
Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período
Todos Último 1 Anos
22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,85	5.040,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	IGB RESTAURAM
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,85	7.200,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	IPMC CENTRO
5006	REFEICAO	JANTAR	16,90	8.640,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL ZUNINGO
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,90	16.200,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL ZUNINGO
5006	REFEICAO	JANTAR	16,94	3.600,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	TOM RAY RESTA
5007	REFEICAO	ALMOCO	16,94	3.960,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	TOM RAY RESTA
5006	REFEICAO	JANTAR	16,97	4.680,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CV PRODUTOS

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio	Valo
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁴	9,69	18,22	



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos
 22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
ALMOCO	ALMOCO	16,97	5.760,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC CV PRODUTOS ALIMENTICIOS
ALMOCO	ALMOCO	16,99	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE & POUSADA
JANTAR	JANTAR	16,99	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE & POUSADA
JANTAR	JANTAR	17,00	720,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC CLAUDIANA MACHADO RAM
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC ADELAIDE ORO JAROSESKI
JANTAR	JANTAR	17,00	744,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC ADELAIDE ORO JAROSESKI
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC CASSIANA E DONIZETE BAR

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁵	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo	Classe	Material
Seleções múltiplas	Todos	Todos

Produto Genérico	Produto Especifico
ALMOCO	Seleções múltiplas

Unidade de Medida	Código NUC	Período
Todos	Todos	Último 1 Anos
22/07/2020 - 21/07/2021		

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
ALMOCO	JANTAR	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	JANTAR	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	112/2021	08/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	JANTAR	17,00	744,00	Peça	112/2021	08/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
ALMOCO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁶	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos
22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
CAO	JANTAR	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE FAMILIA OTTO
CAO	ALMOCO	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE PARADA DO I
CAO	JANTAR	17,00	744,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE PARADA DO I
CAO	ALMOCO	17,00	1.080,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC CLAUDIANA MACHADO RAM
CAO	ALMOCO	17,00	1.080,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE PIRA-IQUÊ LT
CAO	JANTAR	17,00	1.080,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE PIRA-IQUÊ LT
CAO	ALMOCO	17,00	1.116,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURANTE E EVENTO

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁷	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização
07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
AO JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC IGB RESTAURANTE E EVENTO
AO ALMOCO	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC QUINTINO POSSAMAI DELLA
AO JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC QUINTINO POSSAMAI DELLA
AO ALMOCO	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE E CHURRASC
AO JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE E CHURRASC
AO JANTAR	17,00	1.440,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC CONFEITARIA TORTEN PARA
AO ALMOCO	17,00	1.440,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE PIRA-IQUÊ LT

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁸	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo:
 Classe:
 Material:

22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Específico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
AO	JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	IGB RESTAURANTE E EVENTO
AO	ALMOCO	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	QUINTINO POSSAMAI DELLA
AO	JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	QUINTINO POSSAMAI DELLA
AO	ALMOCO	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	RESTAURANTE E CHURRASC
AO	JANTAR	17,00	1.116,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	RESTAURANTE E CHURRASC
AO	JANTAR	17,00	1.440,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CONFEITARIA TORTEN PARA
AO	ALMOCO	17,00	1.440,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	RESTAURANTE PIRA-IQUÊ LT

Provedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio	Valo
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ³⁹	9,69	18,22	



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo	Classe	Material
-------	--------	----------

Selecções múltiplas Todos Seleções múltiplas Todos

Produto Genérico	Produto Especifico
------------------	--------------------

Selecções múltiplas Seleções múltiplas

Unidade de Medida	Código NUC	Período
-------------------	------------	---------

Selecções múltiplas Todos Último 1 Anos

📅 22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
01	ALMOCO	17,00	1.440,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
02	JANTAR	17,00	1.440,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
03	ALMOCO	17,00	1.440,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
04	ALMOCO	17,00	1.440,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
05	JANTAR	17,00	1.440,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
06	ALMOCO	17,00	1.488,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC
07	JANTAR	17,00	1.488,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
0	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁰	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Selecções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Selecções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	JANTAR	17,00	1.800,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	SONIA FATIMA DA SILVA CEF
ALMOCO	JANTAR	17,00	2.160,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CASSIANA E DONIZETE BAR
ALMOCO	ALMOCO	17,00	2.232,00	Peça	112/2021	08/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	SABOR GRILL LTDA
ALMOCO	JANTAR	17,00	2.232,00	Peça	112/2021	08/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	SABOR GRILL LTDA
ALMOCO	ALMOCO	17,00	2.520,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CASSIANA E DONIZETE BAR
ALMOCO	ALMOCO	17,00	2.880,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CONFEITARIA TORTEN PARA
ALMOCO	ALMOCO	17,00	2.880,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	RESTAURANTE E PIZZARIA G

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio	Valo
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴¹	9,69	18,22	



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão
JANTAR	17,00	2.880,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC RESTAURANTE E PIZZARIA G
ALMOCO	17,00	3.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC LUCIMAR CARDOSO DA SILV
JANTAR	17,00	3.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC LUCIMAR CARDOSO DA SILV
ALMOCO	17,00	3.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC NERYTON MIOTTO. ME.
JANTAR	17,00	3.240,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC NERYTON MIOTTO. ME.
ALMOCO	17,00	3.348,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC PIZZAS E MASSAS PAROMAS
JANTAR	17,00	3.348,00	Peça	68/2021	07/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC PIZZAS E MASSAS PAROMAS

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴²	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Seleções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	ALMOCO	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIANA MACHADO RA...
JANTAR	JANTAR	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIANA MACHADO RA...
JANTAR	JANTAR	17,00	3.600,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	FL75 Hipper Center
ALMOCO	ALMOCO	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	NERYTON MIOTTO. ME.
JANTAR	JANTAR	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	NERYTON MIOTTO. ME.
ALMOCO	ALMOCO	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	TIMOTEO A AGOSTINHO PIZ...
JANTAR	JANTAR	17,00	3.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	TIMOTEO A AGOSTINHO PIZ...

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio	Val...
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴³	9,69	18,22	



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo	Classe	Material
Preços múltiplas	Todos	Todos

Produto Genérico	Produto Especifico
ALMOCO	Seleções múltiplas

Unidade de Medida	Código NUC	Período
Todos	Todos	Último 1 Anos
22/07/2020 - 21/07/2021		

Item	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	ALMOCO	17,00	3.960,00	Peça	173/2020	03/12/2020	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	FL75 Hipper Center
ALMOCO	ALMOCO	17,00	4.320,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HENRIQUE VIEIRA MEDEIRO
JANTAR	JANTAR	17,00	4.320,00	Peça	20/2021	18/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HENRIQUE VIEIRA MEDEIRO
JANTAR	JANTAR	17,00	5.040,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	GABIATTI HOTEL E RESTAUR
ALMOCO	ALMOCO	17,00	5.760,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	GABIATTI HOTEL E RESTAUR
ALMOCO	ALMOCO	17,00	9.000,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HENRIQUE VIEIRA MEDEIRO
JANTAR	JANTAR	17,00	9.000,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HENRIQUE VIEIRA MEDEIRO

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁴	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material
 Preços múltiplas ▼ Todos ▼ Todos

Produto Genérico Produto Especifico
 CAO ▼ Seleções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período
 Todos ▼ Último ▼ 1 Anos
 22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
CAO	JANTAR	17,00	11.160,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	VANDERLEI CANDIAGO
CAO	ALMOCO	17,00	12.600,00	Peça	9/2021	15/02/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	VANDERLEI CANDIAGO
CAO	ALMOCO	19,00	1.488,00	Peça	77/2021	10/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JHOW SUSHI BAR EIRELI
CAO	JANTAR	19,00	1.488,00	Peça	77/2021	10/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JHOW SUSHI BAR EIRELI
CAO	ALMOCO	19,00	7.812,00	Peça	77/2021	10/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JHOW SUSHI BAR EIRELI
CAO	JANTAR	19,00	7.812,00	Peça	77/2021	10/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	JHOW SUSHI BAR EIRELI
CAO	ALMOCO	20,00	1.116,00	Peça	110/2021	16/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	LAURA MARIA TRINDADE -

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁵	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material

Selecções múltiplas Todos Todos

Produto Genérico Produto Especifico

Selecções múltiplas

Unidade de Medida Código NUC Período

Todos Último 1 Anos

22/07/2020 - 21/07/2021

Produto Genérico	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	JANTAR	20,00	1.116,00	Peça	110/2021	16/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	LAURA MARIA TRINDADE - M
ALMOCO	ALMOCO	20,00	3.348,00	Peça	74/2021	14/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	BOABOCA RESTAURANTE E F
ALMOCO	JANTAR	20,00	3.348,00	Peça	74/2021	14/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	BOABOCA RESTAURANTE E F
ALMOCO	ALMOCO	21,00	744,00	Peça	125/2021	29/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL E RESTAURANTE GRIS
ALMOCO	JANTAR	21,00	744,00	Peça	125/2021	29/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL E RESTAURANTE GRIS
ALMOCO	ALMOCO	21,50	744,00	Peça	69/2021	20/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	MARILENA RORATTO 015143
ALMOCO	JANTAR	21,50	744,00	Peça	69/2021	20/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	MARILENA RORATTO 015143

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio	Valo
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁶	9,69	18,22	



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo	Classe	Material
Seleções múltiplas	Todos	Todos

Produto Genérico	Produto Especifico
ALMOCO	Seleções múltiplas

Unidade de Medida	Código NUC	Período
Todos	Todos	Último 1 Anos
		22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
ALMOCO	ALMOCO	21,87	2.976,00	Peça	73/2021	13/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL E RESTAURANTE PER...
JANTAR	JANTAR	21,87	2.976,00	Peça	73/2021	13/04/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	HOTEL E RESTAURANTE PER...
ALMOCO	ALMOCO	22,00	744,00	Peça	113/2021	09/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	ANDY'S LANCHONETE LTDA
JANTAR	JANTAR	22,00	744,00	Peça	113/2021	09/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	ANDY'S LANCHONETE LTDA
ALMOCO	ALMOCO	22,00	1.116,00	Peça	76/2021	27/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIOMIRO ANTONIO D
JANTAR	JANTAR	22,00	1.116,00	Peça	76/2021	27/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIOMIRO ANTONIO D
ALMOCO	ALMOCO	22,50	2.232,00	Peça	80/2021	12/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	A ITALIANA RESTAURANTE B

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁷	9,69	18,22



Painel de Preços

Última atualização

07/07/2021

Os valores apresentados pelo Painel de Preços referem-se aos pregões homologados pelo sistema LIC/e-Lic

Grupo Classe Material
ões múltiplas Todos Todos
Produto Genérico Produto Especifico
CAO Seleções múltiplas
Unidade de Medida Código NUC Período
s Todos Último 1 Anos
22/07/2020 - 21/07/2021

Item	Produto Especifico	Valor Homologado	Qtd	Unidade Medida	Número do Edital	Data da Homologação	Órgão	
AO	JANTAR	22,50	2.232,00	Peça	80/2021	12/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	A ITALIANA RESTAURANTE B
AO	JANTAR	24,00	372,00	Peça	108/2021	10/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIANE EXTERKOTTER S
AO	ALMOCO	24,49	744,00	Peça	81/2021	26/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	MAYER HOTEL EIRELI
AO	JANTAR	24,49	744,00	Peça	81/2021	26/05/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	MAYER HOTEL EIRELI
AO	ALMOCO	24,67	3.600,00	Peça	159/2021	29/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	FABIO HENRIQUE DA COSTA
AO	JANTAR	25,67	7.200,00	Peça	159/2021	29/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	FABIO HENRIQUE DA COSTA
AO	ALMOCO	26,00	372,00	Peça	108/2021	10/06/2021	Polícia Militar do Estado de Santa Catarina - PM/SC	CLAUDIANE EXTERKOTTER S

Precedores	Itens	Total de Itens	Valor Total	Valor Máximo	Valor Mínimo	Valor Médio
50	2	498.000,00	8.947.010,76	28,99 ⁴⁸	9,69	18,22



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE
Restaurante Universitário - RU
Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721-8226/3721-6068
E-mail: ru@contato.ufsc.br

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Serviço: Fornecimento de Refeição – tipo marmita

Fornecedor	Valor unitário	Valor total
E. SAVARIS - EIRELI	R\$ 11,93	R\$ 17.179.200,00
E. SAVARIS - EIRELI	R\$ 11,93	R\$ 17.179.200,00
JANETE TEREZINHA FERNANDES	R\$ 12,15	R\$ 17.496.000,00
AZTER SOLUCOES LTDA	R\$ 14,22	R\$ 20.476.800,00
HELITON DA SILVA E SILVA	R\$ 16,75	R\$ 24.120.000,00

Média	R\$ 13,40
Mediana	R\$ 12,15
Menor Preço	R\$ 11,93

Florianópolis, 21 de julho de 2021.

Nome: Gabriela Vieira Rodrigues

SIAPE: 3041489

e-mail: gabriela.v.rodrigues@ufsc.br



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE
Restaurante Universitário - RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima, s/n
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: **(48) 3721-8226**
E-mail: ru@contato.ufsc.br



RELATÓRIO DE PESQUISA DE PREÇO

Visando atender a Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME de 5 de agosto de 2020 e o Anexo à Nota Técnica nº 376/2013 PFUFSC/PGF/AGU, seguem os procedimentos administrativos utilizados para a realização da pesquisa de preços referente ao processo **23080.028262/2021-24**, para a contratação, por meio de processo licitatório, de pessoa jurídica para **prestação de serviços terceirizados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas).**

1. Identificação dos servidores responsáveis pela pesquisa:

1.1. Gabriela Vieira Rodrigues, SIAPE 3041489, telefone (48) 3721-6234 e e-mail gabriela.v.rodrigues@ufsc.br

2. Período de realização da pesquisa:

2.1. A pesquisa de preços foi realizada no dia 21/07/2021.

3. Metodologia utilizada na pesquisa e na análise dos resultados:

3.1. Painel de Preços:

3.1.1. A consulta no Painel de Preços, através da opção Analisar Preços de Serviços, foi realizada utilizando os seguintes filtros:

- a) Descrição do Serviço: Fornecimento de Refeições, lanches, salgados, doces | Cantina, bar, lanchonete, refeição rápida, restaurante | Refeições industriais – preparo e distribuição
- b) Descrição complementar: marmitas
- c) Modalidade da Compra: SISRP

3.1.2. Foram encontrados 11 registros, com média de R\$ 14,33, mediana de R\$ 13,99 e menor preço de 11,75

3.1.3. Ao analisar os resultados, foram excluídos 06 registros, pois as validades venceriam antes da tramitação do processo.

3.1.4. Finalmente, obteve-se 05 registros, com média de R\$ 13,40, mediana de R\$ 12,15 e menor preço de 11,93.

a) Quanto aos dois resultados com valor de R\$11,93 cada, referente ao mesmo Pregão, foi analisado o Edital e constatou-se que ambos os descritivos são iguais, o que diferencia é que o item 1 é para concorrência somente de Pequenas Empresas e o item 2 para Ampla Concorrência. Desta forma, manteve-se os dois resultados para este processo de orçamentação.

3.2. Contratações similares de outros entes públicos:

3.2.1. Foi realizada consulta junto ao Painel de Preços do Estado de Santa Catarina, utilizando os seguintes filtros:

- a) Grupo: Gêneros alimentícios | Cozinha e refeitórios
- b) Produto genérico: Refeição
- c) Produto específico: almoço | janta | refeição
- d) Período: último 01 ano.

3.2.2. Foram encontrados 135 resultados. Para a análise, verificou-se cada edital, pois diretamente no Painel não há outras informações. Entretanto, todos os itens referem-se a fornecimento de refeição tipo buffet, o que diverge do demandado pelo RU.

4. Conclusões obtidas a partir da análise e descrição de eventuais medidas adotadas:

4.1.1. Foi utilizada, como preço de referência, para esta contratação a MÉDIA, obtidos na pesquisa de preços junto ao Painel de Preços.

4.2. Não houve valores discrepantes encontrados na Pesquisa de Mercado.

5. Rol de todos os documentos pertinentes a Pesquisa de Preços:

5.1.1. Relatório – Painel de Preços - páginas 29 – 30;

5.1.2. Relatório – Painel de Preços SC - páginas 31 - 50

Florianópolis, 28 de julho de 2021

Nome: **Gabriela Vieira Rodrigues**
SIAPE: **3041489**
Telefone: **(48) 3721-6234**
E-mail: **gabriela.v.rodrigues@ufsc.br**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Administração

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Reitoria II

Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



**Formulário de Inclusão/Exclusão de Fiscais de Contratos Terceirizados,
Fundacionais, Concessão de Espaço Público e de Compras**

1. Número do Contrato (**contratos já firmados**):
2. Razão Social da Empresa:

ORIENTAÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO

1. Para a indicação de fiscais de **Contratos Fundacionais, Contratos de Concessão de Espaço Público e Contratos de Compras**, utilizar somente a nomenclatura de **FISCAL**.
2. Para os **Contratos Terceirizados sem Mão de Obra Exclusiva** (sem postos de trabalho), utilizar preferencialmente as nomenclaturas de Gestor, Fiscal ou Fiscal Técnico.
3. Para os **Contratos Terceirizados com Mão de Obra Exclusiva** (com postos de trabalho), utilizar preferencialmente as nomenclaturas de Gestor, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo.
4. A indicação de **Fiscalização Setorial** poderá ocorrer quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade. Exemplo: contratos de limpeza, vigilância e manejo de resíduos.
5. **Gestão da Execução do Contrato:** é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio econômico-financeiro, pagamento, eventual aplicação de sanções, rescisão dos contratos, dentre outros.
6. **Fiscalização Técnica:** é o acompanhamento que visa avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização do público usuário.
7. **Fiscalização Administrativa:** é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços nos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.
8. **Fiscalização Setorial:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Administração

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Reitoria II

Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade.

9. **Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

Os fiscais/gestores designados receberão uma senha do sistema *Contratos Comprasnet* (contratos@comprasnet.gov.br) no e-mail informado. Esta senha dá acesso ao sistema de gestão de contratos. Para mais informações, acesso aos manuais e vídeos sobre o sistema acesse <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/comprasnet-contratos>

2. Solicitação:

- Apenas inclusão de Fiscal
 Substituição de Fiscal
 Apenas exclusão de Fiscal

3. Dados dos Fiscais:

Fiscais/Gestor a <u>incluir</u>	Fiscais/Gestor a <u>excluir</u>
<p><input type="checkbox"/> Fiscal <input type="checkbox"/> Fiscal Administrativo <input type="checkbox"/> Fiscal Técnico <input type="checkbox"/> Fiscal Setorial <input checked="" type="checkbox"/> Gestor Nome: Maria das Graças Martins SIAPE: 1159829 E-mail: gm.martins@ufsc.br</p> <p><input type="checkbox"/> Fiscal <input type="checkbox"/> Fiscal Administrativo <input checked="" type="checkbox"/> Fiscal Técnico <input type="checkbox"/> Fiscal Setorial <input type="checkbox"/> Gestor Nome: Amélia Regina Somensi Zeggio SIAPE: 1417033 E-mail: amelia.somensi@ufsc.br</p> <p><input type="checkbox"/> Fiscal</p>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Pró-Reitoria de Administração

Departamento de Projetos, Contratos e Convênios

Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar (Sala 802), Reitoria II

Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82

E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



<p><input checked="" type="checkbox"/> Fiscal Administrativo <input type="checkbox"/> Fiscal Técnico <input type="checkbox"/> Fiscal Setorial <input type="checkbox"/> Gestor Nome: Marcia Mafra da Silva SIAPE: 1160479 E-mail: marcia.mafra@ufsc.br</p>	
--	--

Florianópolis, 20 de julho de 2021.

Maria das Graças Martins

MAPA DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE		
Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor		
RISCO 01 – DEMORA NA CONCLUSÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO		
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Id	Danos	
1.	Não prestação dos serviços de operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção e transporte de refeições (marmitas), o que pode acarretar em prejuízo à comunidade universitária.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ampla pesquisa de mercado	Gabriela Vieira Rodrigues
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Buscar auxílio em órgãos superiores da UFSC solicitando abertura de processo emergencial.	Direção do RU
RISCO 02 – RESULTADO DA LICITAÇÃO SEM VENCEDOR HABILITADO		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Id	Danos	
1.	Não prestação dos serviços de operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção e transporte de refeições (marmitas), o que pode acarretar em prejuízo à comunidade universitária.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Ampla pesquisa de mercado	Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Buscar auxílio em órgãos superiores da UFSC solicitando abertura de processo emergencial.	Direção do RU

FASE DE ANÁLISE		
Gestão do Contrato		
RISCO 03 – A CONTRATADA NÃO CUMPRIR O PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Id	Danos	
1.	Prejuízo no atendimento do serviço de fornecimento de refeição à comunidade universitária	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Verificar o cumprimento do prazo de início da execução dos serviços	Gestor e Fiscal do Contrato

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Informar sobre o descumprimento dos termos do Contrato e do Termo de referência para que sejam aplicadas as devidas sanções	Gestor do Contrato
2.	Buscar auxílio em órgãos superiores da UFSC solicitando abertura de processo emergencial ou a contratação do segundo colocado no Processo Licitatório	Direção do RU

RISCO 04 – NÃO CUMPRIMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA

Probabilidade: (X) Baixa () Média () Alta

Impacto: () Baixo () Médio (X) Alto

Id	Danos
1.	Prejuízo na qualidade da prestação do serviço e do atendimento à comunidade universitária

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Fiscalização da execução do serviço pelo fiscal do Contrato	Fiscal do Contrato
2.	Avaliação periódica por meio do IMR, nos termos da cláusula 7 do Termo de Referência.	Fiscal do Contrato

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Informar o descumprimento do Termo de Contrato e do Termo de Referência para que sejam aplicadas as devidas sanções	Gestor do Contrato
2.	Buscar auxílio em órgãos superiores da UFSC solicitando abertura de processo emergencial ou a contratação do segundo colocado no Processo Licitatório	Direção do RU

RESPONSÁVEL/ RESPONSÁVEIS

Beatriz Conedera Martinelli – CPF: 218.976.460-20
 Maria das Graças Martins - CPF: 461.883.639-34
 Marcia Mafra da Silva - CPF: 767.365.479-20
 Amélia Regina Somensi Zeggio - CPF: 033.347.039-75

Estudo Técnico Preliminar 540/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23080.028262/2021-24

2. Descrição da necessidade

O objetivo desta licitação é a contratação de empresa especializada prestadora de serviços, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, garantindo o cumprimento do disposto neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.

A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em adotar diversas medidas na tentativa de conter a propagação do coronavírus (SARS-CoV-2) que afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo.

De acordo com Guia de Biosegurança da UFSC o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia.

Esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

O fornecimento das marmitas será para atender aqueles alunos que estarão em atividades semipresenciais (híbrido).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário	Maria das Graças Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de serviço **contínuo ou continuado** não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como serviço comum pelo Decreto nº 5.450/05, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade e o cardápio ter as seguintes características: Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas, uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa), uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral, uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca), uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...), sachês de temperos (sal, azeite e vinagre) e uma fruta como sobremesa (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

Possuir prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou

executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária, por turno, de 800 (oitocentas) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi realizada, em sua totalidade, por meio de pesquisa junto ao Painel de Preços.

Também, foi realizada pesquisa junto ao Painel de Preços de Santa Catarina. Porém, não foi encontrada licitação referente ao item demandado.

Como metodologia para determinar o preço de referência, foi utilizada a média. Visto que não há valores discrepantes encontrados na Pesquisa de Mercado

6. Descrição da solução como um todo

A CONTRATADA deverá prestar o serviço de fornecimento de refeição tipo marmita diário, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, nos seguintes termos:

As marmitas deverão ser entregues no local do Restaurante Universitário, campus Trindade;

A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

As refeições quentes deverão ser entregues em marmita de isopor retangular, tipo executiva com 4 divisórias.

A salada será oferecida em embalagem de 120ml.

O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega.

O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária.

A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00.

É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

A CONTRATADA deverá produzir e transportar as refeições na forma de marmita, tanto no almoço quanto no jantar, durante os sete dias da semana. As refeições deverão ser produzidas e transportadas seguindo rigorosamente as normas higiênico-sanitárias, em especial o binômio tempo e temperatura, para garantir a segurança microbiológica das refeições, devendo manter registro de tais variáveis ao longo do processo produtivo e de transporte.

Essa modalidade de refeição será servida enquanto perdurar as restrições impostas para o enfrentamento da pandemia de COVID-19 e serão destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade de refeições do tipo marmita é uma estimativa calculada pela Resolução Normativa nº149/Cun/2021 que alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teóricopráticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

Portanto será oferecido:

- Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021);

a) de até 1.600 refeições/dia

- Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições/dia

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

O preço unitário para o fornecimento de refeições tipo marmita será de, no máximo, **R\$ 13,40** (treze reais e quarenta centavos), pago pela UFSC à CONTRATADA, após aplicação do Índice de Medição de Resultado - IMR, na forma e no prazo estabelecido neste Termo de Referência. Este valor de referência foi obtido através Painel de Preços – Ministério da Economia, determinando-se o valor de referência para o preço da refeição por meio da média entre os valores, conforme documentos anexos ao Processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será composta de um único item, bem como visando garantir o fornecimento de subsídios básicos claros e coerentes para que a Administração consiga realizar uma contratação com padrões de qualidade, de maneira a suprir suas demandas, garantindo vantajosidade à Administração, proporcionando economia de escala, pois implica em aumento de quantitativos e redução de preços a serem pagos, despertando um maior interesse nos fornecedores em participar do certame em relação a esses itens, estimulando, desse modo, a competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não houve contratações correlatas. Visto que tal demanda ocorreu em virtude da necessidade institucional em adotar diversas medidas na tentativa de conter a propagação do coronavírus (SARS-CoV-2) que afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Foi feita a inclusão dos itens no PGC (Planejamento e Gestão de Contratação) para os anos de 2021 e 2022, conforme códigos abaixo:

- 2021 - Código 51467

- 2022 - Código 11171

12. Resultados Pretendidos

Os resultados pretendidos com a presente licitação é reduzir a aglomeração, interação e circulação de colaboradores e usuários nas dependências do RU, uma vez que as atividades inerentes a um restaurante do porte do RU-Trindade são incompatíveis com as normas de conduta necessárias para evitar o contágio pela COVID-19. Adicionalmente, os critérios estabelecidos para o preparo e distribuição das marmitas atende as exigências higiênico sanitárias e nutricionais garantindo assim a assistência necessária para a permanência estudantil dos alunos que retomarem as suas atividades presenciais.

13. Providências a serem Adotadas

O espaço já é destinado às atividades de Restaurante Universitário, não havendo necessidade de adequações do ambiente da organização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados riscos ambientais referentes ao objeto da presente licitação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

MARIA DAS GRAÇAS MARTINS

Diretora - RU/PRAE/UFSC

MARCIA MAFRA DA SILVA

Coordenadora - RU/PRAE/UFSC

AMÉLIA REGINA SOMENSI ZEGGIO

Nutricionista - RU/PRAE/UFSC

BEATRIZ CONEDERA MARTINELLI

Chefe Divisão de Contabilidade - RU/PRAE/UFSC

GABRIELA VIEIRA RODRIGUES

Assistente em Administração - RU/PRAE/UFSC

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto **o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.**

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições/dia

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições/dia.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas

na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela

Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária, por turno, de 400 (quatrocentos) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

5.1.5.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.5.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Documento contendo Termo de Compromisso, Anexo VI, no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, **reunirá condições de atender as normas e legislações sanitárias**, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão produzidas as refeições.

5.1.7. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotes).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.

b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);

c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;

d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);

e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;

f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

- g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);
- h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);
- i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

- a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;
- b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;
- c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;
- d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;
- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{n}^\circ \text{ de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Disponer, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Disponer minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e painéis, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

12.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

12.22. Quanto à garantia da qualidade da alimentação a Contratada deverá:

12.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

12.22.2. 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.

12.22.3. 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.

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

12.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**
CPF: **033.347.039-75**
Telefone: **(48) 3721-4922**
E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**
CPF: **461.883.639-34**
Telefone: **(48) 3721-8226**
E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**
CPF: **218.976.460-20**
Telefone: **(48) 3721-8202**
E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**
CPF: **767.365.479-20**
Telefone: **(48) 3721-6068**
E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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

TERMO DE COMPROMISSO SOBRE ATENDIMENTO DE NORMAS E LEGISLAÇÕES

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que atenderei todas as normas e legislações sanitárias, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão servidas as refeições.

Declaro também, a ciência de que a apresentação desses documentos deverá ser feita até o início da execução dos serviços.

Assim, declaro que a empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e, 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.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

Nome (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.

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Restaurante Universitário	
Responsável pela Demanda: Maria das Graças Martins	Matrícula/SIAPE: 1159829
E-mail: gm.martins@ufsc.br	Telefone: (48) 3721-8226

1. Justificativa da necessidade da contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.

O objetivo desta licitação é a contratação de empresa especializada prestadora de serviços, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, garantindo o cumprimento do disposto neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.

A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em adotar diversas medidas na tentativa de conter a propagação do coronavírus (SARS-CoV-2) que afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo.

De acordo com Guia de Biosegurança da UFSC o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia.

Esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

O fornecimento das marmitas será para atender aqueles alunos que estarão em atividades semipresenciais (híbrido).

2. Quantidade de serviço a ser contratada:

Serviços de fornecimento de refeições do tipo *marmitas*. (Preparo/ distribuição): **144.000 refeições em 2021**, por meio da disponibilização de almoço e janta no valor de **R\$1.929.600,00**.

Serviços de fornecimento de refeições do tipo *marmitas*. (Preparo/ distribuição): **1.296.000 refeições em 2022**, por meio da disponibilização de almoço e janta no valor de **R\$17.366.400,00**.

3. Previsão de data em que deve ser **iniciada** a prestação dos serviços:

A data para início da execução dos serviços será quando da implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial).

Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

Para o período compreendido de 25/10/2021 (início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021):

- De até 1.600 refeições/dia;

Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**:

- De até 2.400 refeições/dia.

As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

4. Número do(s) item(ns) cadastrado(s) no Sistema de Planejamento e Gerenciamento da Contratação (PGC).		
Nº do item no TR	Nº do item no PGC/2021	Nº do item no PGC/2022
1	51467	11171
5. Indicação do membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização:		
Nome: Maria das Graças Martins SIAPE: 1159829		Nome: Amélia Regina Somensi Zeggio SIAPE: 1417033 Nome: Beatriz Conedera Martinelli SIAPE: 011598832
Local, 27 de julho de 2021.		
Responsável pela Formalização da Demanda		
Ordenador de Despesas		



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário
Responsável: Gabriela Vieira Rodrigues
Data encam.: 03/08/2021 às 15:34

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Segue processo ajustado

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto **o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.**

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021 (início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições/dia

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições/dia.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas

na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;

II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;

III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela

Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária, por turno, de 400 (quatrocentos) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

5.1.5.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.5.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

- a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);
- b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;
- c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.
- d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Documento contendo Termo de Compromisso, Anexo VI, no qual constará que caso seja a empresa vencedora da licitação, **reunirá condições de atender as normas e legislações sanitárias**, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão produzidas as refeições.

5.1.7. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotes).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço** e **jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

- a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias poderá ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.
- b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);
- c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;
- d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);
- e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;
- f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

- g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);
- h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);
- i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

- a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;
- b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;
- c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;
- d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;
- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Disponer, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Disponer minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e painéis, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

12.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

12.22. Quanto à garantia da qualidade da alimentação a Contratada deverá:

12.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

12.22.2. 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.

12.22.3. 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.

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

12.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**
CPF: **033.347.039-75**
Telefone: **(48) 3721-4922**
E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**
CPF: **461.883.639-34**
Telefone: **(48) 3721-8226**
E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**
CPF: **218.976.460-20**
Telefone: **(48) 3721-8202**
E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**
CPF: **767.365.479-20**
Telefone: **(48) 3721-6068**
E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:		CNPJ:	
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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

TERMO DE COMPROMISSO SOBRE ATENDIMENTO DE NORMAS E LEGISLAÇÕES

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que atenderei todas as normas e legislações sanitárias, municipais e do corpo de bombeiros, no que tange as instalações onde serão servidas as refeições.

Declaro também, a ciência de que a apresentação desses documentos deverá ser feita até o início da execução dos serviços.

Assim, declaro que a empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e, 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.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

Nome (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 VII

**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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____/202__

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/UFSC/____ – SRP

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202__, a **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação pela Lei nº 3.849 de 18 de dezembro de 1960, inscrita no CNPJ sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Diretor do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios da **Pró-Reitoria de Administração, Ulisses Iraí Zilio, CPF 004.595.099-77**, doravante denominada **UFSC**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, e Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, de acordo com o **Processo de Licitação em epígrafe**, com sujeição às disposições estabelecidas no Edital do **Pregão nº ____/UFSC/____ – SRP** e nas complementações a ele integradas, tendo sido os referidos preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, nº, CEP _____ Município _____, Estado _____, doravante denominada FORNECEDORA, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, conforme itens discriminados na tabela abaixo:

Item	Cód. Siasg	Discriminação	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
					(R\$)	(R\$)
01						
		TOTAL				

I - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES QUANTO À COMPOSIÇÃO DO CADASTRO DE FORNECEDORES RESERVA

Conforme consta no Edital, tal procedimento seguirá fielmente os preceitos do Decreto n.º 7.892/2013 e será realizado da seguinte maneira:

1. Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto n.º 7.892/13, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei n.º 8.666/93.

1.1. Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/13.

2. A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

3. O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.

4. O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.

4.1. O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 horas.

5. A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.

6. **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

7. O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

7.1. Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.

7.2. Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.

8. O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.

9. Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

10. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.

11. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/13 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto.

12. Considerando a publicidade legal da ferramenta utilizada pelo Governo Federal e a opção firmada pelo licitante interessado em pactuar este compromisso na condição de "reserva" deste registro de preços, não haverá necessidade de contemplarmos neste documento a listagem das mesmas, já que o interesse e o compromisso em manter as condições da empresa detentora do melhor preço registrado, encontram-se devidamente firmados diretamente do sistema COMPRASNET, disponível para consulta pública a todos os interessados, além disto, este cadastro após gerado pelo sistema citado, será inserido aos autos do processo.

As obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade da presente Ata é de 12 (doze) meses, a contar de ___ de _____ de 202_.

E, por estarem, assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Florianópolis, ___ de _____ de 202_.

Ulisses Iraí Zilio
CPF: 004.595.099-77

Representante legal da FORNECEDORA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

ANEXO VIII



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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



MINUTA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE FAZEM 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 nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Sr. Jair Napoleão Filho, CPF nº 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23080.028262/2021-24** e em observância às disposições nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº/202...**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.**

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Estimada	Valor Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3 do Termo de Referência)	UN			
TOTAL GERAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE; e

2.1.4. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

a) O prazo para manifestação sobre o interesse da prorrogação contratual será de 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento da consulta formal enviada pela CONTRATANTE.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis (equipamentos e infraestrutura necessários à execução dos serviços) já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação, deverão ser eliminados como condição para a renovação.

2.3. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação do prazo contratual, o qual deverá ser promovido mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

1.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$...... (valor por extenso)**.

1.2. O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços será o valor unitário homologado para cada item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período.

3.1. No valor constante no item acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 202__, na classificação abaixo:

Fonte:

PTRES:

Programa de Trabalho:

Natureza de Despesa:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

5.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

5.2. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação do serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

5.2.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

5.2.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

5.3. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{TX}{100}$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

5.3.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

5.4. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “ateste” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada.

5.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

5.6.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

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

5.7. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

5.7.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

5.8. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

5.9. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

5.10. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

5.10.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, 'd'). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{TX}{100}$$

$$365$$

$$D = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento antecipado;

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

5.10.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes.

5.11. O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE.

6.2. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

6.3. Para os reajustes subsequentes serão considerado os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

6.4. A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

6.4.1. Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

6.5. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA 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 CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, 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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

a) 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 7.1.1.

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 CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e

d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;

7.1.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA 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 na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

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.

7.3. Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O regime de execução de serviços a serem executados pela CONTRATADA será o de **empreitada por preço unitário**. Os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme o Termo de Referência, sua proposta e este Termo de Contrato.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

10.7. Disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

10.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

10.9. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.

10.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

10.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

10.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

10.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados.

10.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

10.14. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Termo de Contrato.

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

10.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

10.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

10.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

10.22. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

10.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

10.22.2. 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.

10.22.3. 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.

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

10.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

10.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei n.º 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto n.º 9.507/2018.

11.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Termo de Contrato.

11.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

11.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.18. A designação dos fiscais e do gestor do Contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no **item 21** do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Florianópolis,..... de..... de 202...

Jair Napoleão Filho
CPF: 342.374.379-49
(Pró-reitor de Administração)

Representante legal da CONTRATADA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE PROJETOS, CONTRATOS E CONVÊNIOS
Avenida Desembargador Vitor Lima, nº 222, Reitoria 2 – 8º andar, sala 802
CEP: 88040-400 – Trindade – Florianópolis – SC
Telefone: (48) 3721-4252 – E-mail: saap.dpc@contato.ufsc.br

LISTA DE VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO INSTRUÍDA PELO REQUERENTE PARA O PROCESSO DE LICITAÇÃO: Versão 1/2019

Documento	Página(s)
1. Formalização da Demanda	82-83
2. Estudo Técnico Preliminar	57-61
3. Mapa de Gerenciamento de Riscos	55-56
4. Orçamentos	27-48
5. Mapa Comparativo de Preços	49
6. Relatório de Pesquisa de Preços	50-51
7. Termo de Referência e seus Anexos assinados	62-81
8. Termo de Referência e Anexos do Edital em formato editável	85-118
9. Formulário de Inclusão de Fiscais	52-54



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 04/08/2021 às 10:35

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Encaminhe-se ao Sr. Pró-Reitor de Administração para aprovação da documentação constante no processo e autorização da abertura de licitação para contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, envolvendo todas as atividades da produção e transporte de refeições (marmitas) destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). A lista de verificação da documentação encontra-se na página 119.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Barbara Junckes
Data encam.: 04/08/2021 às 10:47

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 fls. 120.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Jair Napoleão Filho
Data encam.: 04/08/2021 às 11:02

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Aprovo a documentação constante no processo e autorizo a abertura de licitação para contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, envolvendo todas as atividades da produção e transporte de refeições (marmitas) destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).
A documentação aprovada consta da lista de verificação anexa a página 119. Ao DPL/PROAD para os encaminhamentos referentes a abertura do certame licitatório.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DPL

OFÍCIO Nº 002/2021/DPL/PROAD

Florianópolis, 04 de Janeiro de 2021.

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 de suas minutas de editais que instruem suas disputas licitatórias sob a modalidade do pregão eletrônico.

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.

Assim o Departamento de Licitações da UFSC justifica que não adota o procedimento de publicação de seus certames no âmbito dos jornais de grande circulação, considerando que sua prática elencada anteriormente preenche efetivamente os preceitos legais e, atende integralmente o âmbito da transparência

para os procedimentos licitatórios conforme versam as normas no âmbito da Administração Pública.

- 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.

Não obstante e, considerando o eixo inovador advindo deste diploma legal, justificamos que iremos adotar em nossos editais, modelagens distintas e, de acordo com o objeto a ser licitado, considerando a permissiva vinculada a esta norma, onde detalhamos:

- **Objetos atenuantes à aquisição de materiais de consumo ou permanente:**

adotaremos o modo de disputa aberto, entendo que formato é aquele que mais se assemelha aos moldes anteriormente aplicados e que facilmente será compreendido pelos licitantes. Destaca-se que de modo a ampliarmos a competitividade neste modo de disputa, iremos delinear uma parametrização para o intervalo mínimo de diferença entre os lances (intermediários e para cobrir a melhor proposta), por meio de uma tabela diferenciada por faixa de valores, onde de acordo com a mesma, o percentual a ser aplicado pelos licitantes será variável, ou seja, iremos trabalhar com uma variação neste intervalo, de modo que possamos obter uma maior vantagem considerando a distinção entre os itens e, tratando-os diferenciadamente.

Salienta-se que esta tabela de valores poderá ser ajustada periodicamente mediante avaliações a ser trabalhadas no âmbito do Departamento de Licitações, de modo, que possamos aprimorar o alcance das melhoras propostas para nossos itens em disputa.

Entendemos que a manutenção de um único parâmetro para todos os itens poderia representar descontos irrisórios em certos contextos, a considerar-se as variações dos valores estimados em cada caso concreto e, por tal razão optou-se em inovar com a adoção desta tabela de variação.

- **Objeto do tipo concessão de espaço físico:** neste caso o modo de disputa será fechado e iremos ainda, agregar a este formato o intervalo

mínimo de diferença em percentuais entre os lances que será de 1% (um por cento).

Entendemos que com este formato no modo de disputa evidenciamos que nenhuma proposta será aceita com valores inferiores a uma vez o preço de referência estipulado para a concessão e, ainda com isso, iremos estimular uma “rodada” mais agressiva de oferta quando da convocação para a oferta dos preços fechados, momento em que os licitantes entenderão como sendo a última “cartada” para a materialização do negócio.

A concessão é um objeto que gera receita para a instituição e, neste condão precisa ser analisado sob um prisma diferenciado e almejando incrementar a maior oferta e, entendemos que esta oportunidade de ofertar um lance fechado consiste em viabilizar esta etapa que tende a ser vantajosa para a Administração.

Não obstante, entendemos que este tipo de objeto não mostra-se para a realidade institucional como sendo uma oportunidade de uma sessão longa de lance, base que extraímos do histórico de outros certames, razão em que nos motiva a buscarmos o formato da disputa fechada, ao que nos indica ser mais célere.

- **Objeto do tipo contratação de serviço:** Delineamos que nos certames envolvendo este objeto a opção será pela disputa do tipo fechada, onde iremos alternar a prática da inserção com e sem a previsão do intervalo mínimo entre os lances, de modo a estimularmos a competitividade entre os participantes e, assim, viabilizarmos um cenário diferenciado onde possamos avaliar posteriormente um perfil mais adequado do melhor modo a padronizar ou, ainda, se a variação possa ser uma boa ação para a manutenção em nossos pregões.

Entendemos que na contratação de serviços temos uma segmentação de mercado bastante distinta e, com a experiência que vivenciamos ao longo dos anos, as ofertas nestes certames mostra-se um pouco diferenciada em relação aos pregões para as aquisições, onde acreditamos que possa ser pelas nuances entre os objetos. Na contratação dos serviços tem-se o condão tributário diferenciado, o envolvimento do emprego de mão de obra muitas vezes, onde vinculase questões sindicais e outros elementos trabalhistas, podem justificar este distanciamento entre as condutas pelo o que observamos e, este fator nos motiva optarmos pela disputa fechada.

- Quanto à declaração da cota de aprendizagem:

Justificamos que esta declaração que estampava a alínea "g" do item 6.1 em nossos editais, até então se mantinha como exigência em nossos certames, face sua disposição mantida no eixo do sistema COMPRASNET, todavia, passamos a excluí-la como exigência em nossos atos convocatórios.

Assim, temos a finalizar esta justificativa mencionando que nossas minutas de editais foram confeccionadas considerando as importantes inovações encartadas no Decreto nº 10.024/2019, bem como, alguns elementos recortados e ajustados dos moldes elaborados pela Advocacia Geral da União, mixando assim como a nossa realidade prática e, a intenção que temos de apresentar um textual compreensível aos interessados em participar de nossos pregões.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DPL

OFÍCIO Nº 005/2021/DPL/PROAD

Florianópolis, 02 de Março de 2021.

À
Procuradoria Federal junto à Universidade Federal de Santa Catarina.

Assunto: Justificativas referente aos apontamentos proferidos pela Procuradoria Federal em pareceres anteriores, no tocante a inserção plena das exigências referente a habilitação em certames que visam a contratação de serviços.

Considerando as atribuições conferidas pela portaria normativa n.º 1/PROAD/2015, de 08 de abril de 2015 e, ainda, a segregação de funções existentes na UFSC, o diretor do Departamento de Licitações – DPL, no exercício da função e,

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

Considerando ainda, as prerrogativas legais existentes, especialmente aquelas advindas da Lei n.º 8.666/93, resolve registrar suas justificativas conforme segue:

Considerando as faculdades legais que temos por meio da IN n.º 05/2017-MPOG, estaremos deixando de acatar a recomendações anteriores da Procuradoria Federal no tocante a inserção das exigências **relativas aos requisitos de habilitação**, onde segundo o citado em muitos pareceres, deveriam seguir todos os elementos esculpido em tal norma que regula a contratação de serviços no âmbito da Administração Pública Federal.

JUSTIFICA-SE:

Inicialmente é oportuno mencionar que não deixamos de analisar os modelos de minutas padronizados advindos da Advocacia Geral da União, conforme menção encontra-se esculpida no Art. 35 da referida normativa, porém, as proposição presentes em tais documentos, consolidamos nos referenciais já utilizados no âmbito da Universidade Federal de Santa Catarina, os quais, guardam a devida segurança jurídica necessária para a seleção dos fornecedores/prestadores de serviços, conforme pareceres anteriormente emitidos pela Procuradoria Federal junto a esta Instituição, evidenciando assim, a inexistência de violação aos pressupostos da norma, que neste contexto, traz consigo tal permissiva na sequência do mesmo artigo citado, vejamos:

Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Reitoria 2, Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

Telefones: (48) 3721-4424/4427

Website: www.ufsc.br/licitacoes - E-mail: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br

[...]

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o **caput**, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

O certame a ser realizado compreende uma prestação de serviços comum, de fácil execução pelo mercado, não envolvendo a cessão de mão de obra com dedicação exclusiva e, com base nestes pressupostos, consideramos que a manutenção do amplo rigor da norma no que tange as exigências dos elementos de habilitação, pode representar uma limitação no número de licitantes participantes da disputa, implicando diretamente, na baixa competitividade do pregão e, não favorecendo assim, os interesses da Administração, no que tange a obtenção de uma melhor proposta para fins desta contratação.

Entendemos que tais exigências para este tipo de objeto, não apresentam vantajosidade para a Administração, e ainda, podem acarretar em baixa competitividade na disputa do pregão, e ainda, traria uma maior morosidade processual, prejudicando as ações operacionais da instituição, que dependem deste serviço para consecução de suas atividades junto a unidade requerente.

A própria normativa considerando estas possibilidades, e as peculiaridades de cada objeto, trouxe consigo uma margem de faculdade ao gestor, para tais definições, que sustentam nossa decisão e o emprego de exigências mais flexíveis que ao nosso juízo não refletem em prejuízos ou afrontas as normas legais.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Instrução normativa n.º 5, de 26 de Maio de 2017, em seu anexo VII, apresenta a seguinte permissiva:

11. Nas contratações de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra e dos serviços não continuados ou por escopo poderão ser adotados critérios de habilitação econômico-financeira com requisitos diferenciados, estabelecidos conforme as peculiaridades do objeto a ser licitado, tornando-se necessário que exista justificativa do percentual adotado nos autos do procedimento licitatório, na forma do art. 31 da Lei nº 8.666, de 1993;

12. Justificadamente, a depender da especificidade do objeto a ser licitado, os requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira, constantes deste Anexo VII-A, poderão ser adaptados, suprimidos ou acrescidos de outros considerados importantes para a contratação,

observado o disposto nos arts. 27 a 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

Princípio do interesse público, previsto expressamente no art. 2º, caput, da Lei nº 9.784/99, que trata do Processo Administrativo:

“Art. 2º. A Administração Pública obedecerá, dentre outros, aos princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência”.

Constituição da República (Brasil, 2007):

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência (...)”

Embora somente recentemente este princípio tenha ganhado *status* de princípio constitucional, doutrinadores como Hely Lopes Meirelles (1996, p. 90-91) já citava a eficiência como:

“o que se impõe a todo agente público de realizar suas atribuições com presteza, perfeição e rendimento funcional. É o mais moderno princípio da função administrativa, que já não se contenta em ser desempenhada apenas com legalidade, exigindo resultados positivos, para o serviço público e satisfatório atendimento das necessidades da comunidade e de seus membros.”

O autor Vladimir França (2006) traz em sua obra, a seguinte vertente:

“os princípios jurídicos não devem ser encarados como compartimentos estanques, incomunicáveis, é preciso que o operador jurídico compreenda que os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade e da eficiência **são elementos que devem ser conjugados para o melhor entendimento do regime jurídico administrativo.**”

Não menos salutar, cabe ainda, resgatarmos e prestigiarmos o sentido apresentado no contexto do princípio da legalidade, segundo a compreensão do autor Luiz Felipe de Azeredo Coutinho vejamos,

(...) tem-se a noção de legalidade aplicada à Administração Pública ainda carrega um ranço muito forte oriundo dos primórdios do Estado de Direito e da gênese do Direito Administrativo. A ideia de submeter o poder à lei, tornando objetivas as práticas dos administradores, sempre foi a motivação da existência deste princípio e da sustentação de seu sentido mais formal. No entanto, realizando uma visão crítica deste pensamento tão difundido, percebe-se que o medo das práticas totalitaristas dos governantes **pode acabar por implicar à Administração Pública algumas vinculações exacerbadas, inviabilizando a operacionalidade de determinados atos do Executivo, e gerando o formalismo e o legalismo excessivos.**

Dito isto e, considerando as prerrogativas legais, bem como a discricionariedade do gestor no eixo de suas atuações, compreendemos que tal formato proposto no ato convocatório, respeita integralmente os balizares legais e, frente a esta justificativa, smj, mostra-se perfeitamente enquadrado no sentido de atender os anseios da instituição.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações



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 - E-mail: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br



ANÁLISE PRELIMINAR N.º 001/DPL/PROAD/2021, DE 04/08/2021

Processo: 23080.028262/2021-24

No uso das atribuições de Diretor do Departamento de Licitações da UFSC, passo a registrar alguns comentários no sentido de buscar esclarecer junto aos servidores que atuaram na instrução processual, aspectos que porventura não estejam devidamente adequados para fins de abertura da fase externa da licitação ou ainda, que possam ser analisados de modo a evitar possíveis entraves no curso da tramitação desta demanda até a realização do pregão almejado.

Inicialmente temos como objeto:

o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC),

- 1) Analisando o objeto, bem como o texto descrito no item 1.3.2 do TR entendemos que o objeto será entregue nas dependências da UFSC, condão este, que versa em contrariedade a exigência do anexo VI, vejamos a razão:

No referido documento a ser exigido temos a redação: ..."no que tange as instalações onde serão servidas as refeições".

Com base na informação do item 1.3.2 citado, entendemos que o licitante não poderá entregar um documento considerando as instalações UFSC, já que nesta situação a responsabilidade é da contratante e não do licitante. Entendemos que este documento não mostra-se pertinente ao objeto a ser licitado.

- 2) No tocante ao item 5.1.1 do Termo de Referência entendemos que o mesmo mostra-se conflitante em sua redação, fator que poderá prejudicar a análise no curso do certame e sugerimos avaliar a proposta:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo marmita por meio da disponibilização diária das refeições.

- a) O licitante deverá comprovar por meio de atestado (s) a ser (em) apresentado (s) sua capacidade de entregar no mínimo 400 (quatrocentas) refeições por turno (manhã/tarde/noite). **Destacando que tal formato por turno poderá apresentar limitações para o momento da análise dos documentos.**

Proposição II:

- a) O licitante deverá comprovar por meio de atestado (s) a ser (em) apresentado (s) sua capacidade de entregar no mínimo **XXX (XXXX)** refeições DIÁRIAS. **Podendo aqui exigir tal comprovação com base no estimativo de refeições diárias que serão adquiridas.**

3) Em relação ao item 5.1.5 e seus subitens (5.1.5.1 e 5.1.5.2) sugerimos que estas sejam alocadas como obrigações da contratada, de modo que o licitante apresente tais documentos no ato da assinatura do contrato sob pena de sofrer as sanções legais.

4) Quanto ao item 5.1.6 e considerando a sugestão 1 deste documento, recomendamos a supressão desta exigência e, a inclusão como obrigações da contratada em tal formato:

- a) A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

Por fim, solicitamos encarecidamente que estas orientações sejam repassadas as unidades requerentes de modo a evitarmos retornos processuais, otimizando assim o fluxo dos processos e padronizando efeticamente estas orientações.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretora do DPL



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: DPL/PROAD - Departamento de Licitações
Responsável: Ricardo da Silveira Porto
Data encam.: 04/08/2021 às 12:52

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: A
CCT/DPC,
Encartamos nas páginas 131/132 nossas considerações iniciais quanto a alguns elementos apresentados no Termo de Referência em que SMJ, mostram-se conflitantes com o objeto a ser licitado e/ou ainda, poderão representar questionamentos, dúvidas ou impugnações contrários ao ato convocatório. Neste sentido, remetemos o feito para a devida análise dos mesmos, sempre na intenção de aprimorarmos nossos processos a partir de reflexões apontadas.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: CCT/DPC - Coordenadoria de Contratos Terceirizados
Responsável: Guilherme Fortkamp da Silveira
Data encam.: 04/08/2021 às 13:26

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Encaminha-se para ciência e verificação da realização dos ajustes com a Unidade requerente.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 04/08/2021 às 15:04

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Retorno ao Requerente para que sejam verificadas as considerações apontadas nos itens 1,2 e 4 da Análise Preliminar do DPL (fl. 131-132)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto **o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.**

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição de definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

5.1.5.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.5.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

- a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);
- b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;
- c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.
- d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotos).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

- a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias poderá ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.
- b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);
- c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;
- d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);
- e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;
- f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);
- g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);
- h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);

i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;

b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;

c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;

d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;

b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;

d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;

e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);

b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

10.2.2. Caso o licitante opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração que não efetuou a visita técnica e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato, não podendo

utilizar deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Contratante, nos termos do modelo constante do Anexo V do Edital.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

12.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

12.22. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

12.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

12.22.2. 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.

12.22.3. 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.

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

12.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

12.24. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

- 15.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4.** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
- 15.5.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:
- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.6.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.7.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8.** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9.** Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10.** A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.12.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13.** O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.14.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.15.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.16.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.17.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**

CPF: **033.347.039-75**

Telefone: **(48) 3721-4922**

E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**

CPF: **461.883.639-34**

Telefone: **(48) 3721-8226**

E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**

CPF: **218.976.460-20**

Telefone: **(48) 3721 -8202**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**

CPF: **767.365.479-20**

Telefone: **(48) 3721-6068**

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário
Responsável: Gabriela Vieira Rodrigues
Data encam.: 12/08/2021 às 20:40

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Segue TR com os ajustes.
Abaixo resposta aos questionamentos do DPL:
1. Anexo VI excluído;
2. Inclusão do texto (4.a) da Análise Preliminar em "Obrigações da Contratada" Item 12.24;
3. 5.1.5 manteve-se no Requisito de Qualificação Técnica por entendimento da Procuradoria que deve constar, pelo menos, a declaração;
Quanto à solicitação de alteração do item 5.1.5 para "Obrigações da Contratada", essas informações já constam no item 12.20;
4. Alterado o número de refeições mínimas para Qualificação Técnica.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto **o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.**

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021 (início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;

II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;

III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de

evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmitta* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

5.1.5.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.5.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

- a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);
- b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;
- c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.
- d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotês).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço** e **jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

- a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.
- b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);
- c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;
- d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);

- e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;
- f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);
- g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);
- h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);
- i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

- a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;
- b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;
- c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;
- d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;
- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensi@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;
- b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.
- c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n° 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da

		OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS
--	--	---

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicitar, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e painéis, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

12.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

12.22. Quanto à garantia da qualidade da alimentação a Contratada deverá:

12.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

12.22.2. 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.

12.22.3. 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.

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

12.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

12.24. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**

Nome: **Maria das Graças Martins**

CPF: 033.347.039-75
Telefone: (48) 3721-4922
E-mail: amelia.somensi@ufsc.br

CPF: 461.883.639-34
Telefone: (48) 3721-8226
E-mail: gm.martins@ufsc.br

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**
CPF: 218.976.460-20
Telefone: (48) 3721 -8202
E-mail: beatriz.martinelli@ufsc.br

Nome: **Marcia Mafra da Silva**
CPF: 767.365.479-20
Telefone: (48) 3721-6068
E-mail: marcia.mafra@ufsc.br

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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

**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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____/202__

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/UFSC/____ – SRP

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202__, a **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação pela Lei nº 3.849 de 18 de dezembro de 1960, inscrita no CNPJ sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Diretor do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios da **Pró-Reitoria de Administração, Ulisses Iraí Zilio, CPF 004.595.099-77**, doravante denominada **UFSC**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, e Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, de acordo com o **Processo de Licitação em epígrafe**, com sujeição às disposições estabelecidas no Edital do **Pregão nº ____/UFSC/____ – SRP** e nas complementações a ele integradas, tendo sido os referidos preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, nº, CEP _____ Município _____, Estado _____, doravante denominada FORNECEDORA, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, conforme itens discriminados na tabela abaixo:

Item	Cód. Siasg	Discriminação	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
					(R\$)	(R\$)
01						
		TOTAL				

I - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES QUANTO À COMPOSIÇÃO DO CADASTRO DE FORNECEDORES RESERVA

Conforme consta no Edital, tal procedimento seguirá fielmente os preceitos do Decreto n.º 7.892/2013 e será realizado da seguinte maneira:

1. Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto n.º 7.892/13, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei n.º 8.666/93.

1.1. Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/13.

2. A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

3. O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.

4. O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.

4.1. O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 horas.

5. A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.

6. **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

7. O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

7.1. Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.

7.2. Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.

8. O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.

9. Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

10. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.

11. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/13 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto.

12. Considerando a publicidade legal da ferramenta utilizada pelo Governo Federal e a opção firmada pelo licitante interessado em pactuar este compromisso na condição de "reserva" deste registro de preços, não haverá necessidade de contemplarmos neste documento a listagem das mesmas, já que o interesse e o compromisso em manter as condições da empresa detentora do melhor preço registrado, encontram-se devidamente firmados diretamente do sistema COMPRASNET, disponível para consulta pública a todos os interessados, além disto, este cadastro após gerado pelo sistema citado, será inserido aos autos do processo.

As obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade da presente Ata é de 12 (doze) meses, a contar de ___ de _____ de 202_.

E, por estarem, assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Florianópolis, ___ de _____ de 202_.

Ulisses Iraí Zilio
CPF: 004.595.099-77

Representante legal da FORNECEDORA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

ANEXO VII



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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



MINUTA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE FAZEM 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 nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Sr. Jair Napoleão Filho, CPF nº 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23080.028262/2021-24** e em observância às disposições nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº/202...**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.**

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Estimada	Valor Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3 do Termo de Referência)	UN			
TOTAL GERAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE; e

2.1.4. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

a) O prazo para manifestação sobre o interesse da prorrogação contratual será de 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento da consulta formal enviada pela CONTRATANTE.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis (equipamentos e infraestrutura necessários à execução dos serviços) já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação, deverão ser eliminados como condição para a renovação.

2.3. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação do prazo contratual, o qual deverá ser promovido mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

1.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$...... (valor por extenso)**.

1.2. O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços será o valor unitário homologado para cada item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período.

3.1. No valor constante no item acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 202__, na classificação abaixo:

Fonte:

PTRES:

Programa de Trabalho:

Natureza de Despesa:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

5.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

5.2. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação do serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

5.2.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

5.2.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

5.3. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{TX}{100}$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

5.3.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

5.4. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “ateste” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada.

5.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

5.6.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

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

5.7. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

5.7.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

5.8. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

5.9. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

5.10. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

5.10.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, 'd'). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{TX}{100}$$

$$365$$

$$D = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento antecipado;

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

5.10.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes.

5.11. O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE.

6.2. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

6.3. Para os reajustes subsequentes serão considerado os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

6.4. A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

6.4.1. Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

6.5. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA 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 CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, 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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

a) 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 7.1.1.

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 CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e

d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;

7.1.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA 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 na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

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.

7.3. Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O regime de execução de serviços a serem executados pela CONTRATADA será o de **empreitada por preço unitário**. Os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme o Termo de Referência, sua proposta e este Termo de Contrato.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

10.7. Disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

10.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

10.9. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.

10.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

10.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

10.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

10.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados.

10.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

10.14. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Termo de Contrato.

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

10.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

10.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

10.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

10.22. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a CONTRATADA deverá:

10.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

10.22.2. 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.

10.22.3. 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.

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

10.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

10.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

10.24. A CONTRATADA deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE,

especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

11.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Termo de Contrato.

11.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

11.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste

Termo de Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.18. A designação dos fiscais e do gestor do Contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no **item 21** do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Florianópolis,..... de..... de 202...

Jair Napoleão Filho
CPF: 342.374.379-49
(Pró-reitor de Administração)

Representante legal da CONTRATADA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 13/08/2021 às 07:27

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Encaminhe-se ao Sr. Pró-Reitor de Administração para aprovação da documentação revisada e alterada e/ou justificada conforme solicitado pela Análise Preliminar do DPL (fls. 131-132), inserida no processo nas fls. 156 a 188. A sugestão apontada no item 3 da Análise Preliminar do DPL não foi acatada, por se tratar de informação pertinente à fase de habilitação.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Daiana Prigol Bonetti
Data encam.: 13/08/2021 às 08:04

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 manifestação e demais encaminhamentos, considerando o pedido feito no despacho às fls. 189.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Jair Napoleão Filho
Data encam.: 13/08/2021 às 08:25

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Aprovo a documentação revisada e alterada e/ou justificada conforme solicitado pela Análise Preliminar do DPL (fls. 131-132), inserida no processo nas fls. 156 a 188.
A sugestão apontada no item 3 da Análise Preliminar do DPL não foi acatada, por se tratar de informação pertinente à fase de habilitação.
Ao DPL/PROAD para os encaminhamentos referentes a abertura do certame licitatório.
Haja vista a possibilidade de retorno de algumas aulas presenciais em breve, solicitamos, dentro do possível, celeridade na condução deste processo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DPL

OFÍCIO Nº 002/2021/DPL/PROAD

Florianópolis, 04 de Janeiro de 2021.

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 de suas minutas de editais que instruem suas disputas licitatórias sob a modalidade do pregão eletrônico.

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.

Assim o Departamento de Licitações da UFSC justifica que não adota o procedimento de publicação de seus certames no âmbito dos jornais de grande circulação, considerando que sua prática elencada anteriormente preenche efetivamente os preceitos legais e, atende integralmente o âmbito da transparência

para os procedimentos licitatórios conforme versam as normas no âmbito da Administração Pública.

- 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.

Não obstante e, considerando o eixo inovador advindo deste diploma legal, justificamos que iremos adotar em nossos editais, modelagens distintas e, de acordo com o objeto a ser licitado, considerando a permissiva vinculada a esta norma, onde detalhamos:

- **Objetos atenuantes à aquisição de materiais de consumo ou permanente:**

adotaremos o modo de disputa aberto, entendo que formato é aquele que mais se assemelha aos moldes anteriormente aplicados e que facilmente será compreendido pelos licitantes. Destaca-se que de modo a ampliarmos a competitividade neste modo de disputa, iremos delinear uma parametrização para o intervalo mínimo de diferença entre os lances (intermediários e para cobrir a melhor proposta), por meio de uma tabela diferenciada por faixa de valores, onde de acordo com a mesma, o percentual a ser aplicado pelos licitantes será variável, ou seja, iremos trabalhar com uma variação neste intervalo, de modo que possamos obter uma maior vantagem considerando a distinção entre os itens e, tratando-os diferenciadamente.

Salienta-se que esta tabela de valores poderá ser ajustada periodicamente mediante avaliações a ser trabalhadas no âmbito do Departamento de Licitações, de modo, que possamos aprimorar o alcance das melhores propostas para nossos itens em disputa.

Entendemos que a manutenção de um único parâmetro para todos os itens poderia representar descontos irrisórios em certos contextos, a considerar-se as variações dos valores estimados em cada caso concreto e, por tal razão optou-se em inovar com a adoção desta tabela de variação.

- **Objeto do tipo concessão de espaço físico:** neste caso o modo de disputa será fechado e iremos ainda, agregar a este formato o intervalo

mínimo de diferença em percentuais entre os lances que será de 1% (um por cento).

Entendemos que com este formato no modo de disputa evidenciamos que nenhuma proposta será aceita com valores inferiores a uma vez o preço de referência estipulado para a concessão e, ainda com isso, iremos estimular uma “rodada” mais agressiva de oferta quando da convocação para a oferta dos preços fechados, momento em que os licitantes entenderão como sendo a última “cartada” para a materialização do negócio.

A concessão é um objeto que gera receita para a instituição e, neste condão precisa ser analisado sob um prisma diferenciado e almejando incrementar a maior oferta e, entendemos que esta oportunidade de ofertar um lance fechado consiste em viabilizar esta etapa que tende a ser vantajosa para a Administração.

Não obstante, entendemos que este tipo de objeto não mostra-se para a realidade institucional como sendo uma oportunidade de uma sessão longa de lance, base que extraímos do histórico de outros certames, razão em que nos motiva a buscarmos o formato da disputa fechada, ao que nos indica ser mais célere.

- **Objeto do tipo contratação de serviço:** Delineamos que nos certames envolvendo este objeto a opção será pela disputa do tipo fechada, onde iremos alternar a prática da inserção com e sem a previsão do intervalo mínimo entre os lances, de modo a estimularmos a competitividade entre os participantes e, assim, viabilizarmos um cenário diferenciado onde possamos avaliar posteriormente um perfil mais adequado do melhor modo a padronizar ou, ainda, se a variação possa ser uma boa ação para a manutenção em nossos pregões.

Entendemos que na contratação de serviços temos uma segmentação de mercado bastante distinta e, com a experiência que vivenciamos ao longo dos anos, as ofertas nestes certames mostra-se um pouco diferenciada em relação aos pregões para as aquisições, onde acreditamos que possa ser pelas nuances entre os objetos. Na contratação dos serviços tem-se o condão tributário diferenciado, o envolvimento do emprego de mão de obra muitas vezes, onde vinculase questões sindicais e outros elementos trabalhistas, podem justificar este distanciamento entre as condutas pelo o que observamos e, este fator nos motiva optarmos pela disputa fechada.

- Quanto à declaração da cota de aprendizagem:

Justificamos que esta declaração que estampava a alínea "g" do item 6.1 em nossos editais, até então se mantinha como exigência em nossos certames, face sua disposição mantida no eixo do sistema COMPRASNET, todavia, passamos a excluí-la como exigência em nossos atos convocatórios.

Assim, temos a finalizar esta justificativa mencionando que nossas minutas de editais foram confeccionadas considerando as importantes inovações encartadas no Decreto nº 10.024/2019, bem como, alguns elementos recortados e ajustados dos moldes elaborados pela Advocacia Geral da União, mixando assim como a nossa realidade prática e, a intenção que temos de apresentar um textual compreensível aos interessados em participar de nossos pregões.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DPL

OFÍCIO Nº 005/2021/DPL/PROAD

Florianópolis, 02 de Março de 2021.

À

Procuradoria Federal junto à Universidade Federal de Santa Catarina.

Assunto: Justificativas referente aos apontamentos proferidos pela Procuradoria Federal em pareceres anteriores, no tocante a inserção plena das exigências referente a habilitação em certames que visam a contratação de serviços.

Considerando as atribuições conferidas pela portaria normativa n.º 1/PROAD/2015, de 08 de abril de 2015 e, ainda, a segregação de funções existentes na UFSC, o diretor do Departamento de Licitações – DPL, no exercício da função e,

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

Considerando ainda, as prerrogativas legais existentes, especialmente aquelas advindas da Lei n.º 8.666/93, resolve registrar suas justificativas conforme segue:

Considerando as faculdades legais que temos por meio da IN n.º 05/2017-MPOG, estaremos deixando de acatar a recomendações anteriores da Procuradoria Federal no tocante a inserção das exigências **relativas aos requisitos de habilitação**, onde segundo o citado em muitos pareceres, deveriam seguir todos os elementos esculpido em tal norma que regula a contratação de serviços no âmbito da Administração Pública Federal.

JUSTIFICA-SE:

Inicialmente é oportuno mencionar que não deixamos de analisar os modelos de minutas padronizados advindos da Advocacia Geral da União, conforme menção encontra-se esculpida no Art. 35 da referida normativa, porém, as proposição presentes em tais documentos, consolidamos nos referenciais já utilizados no âmbito da Universidade Federal de Santa Catarina, os quais, guardam a devida segurança jurídica necessária para a seleção dos fornecedores/prestadores de serviços, conforme pareceres anteriormente emitidos pela Procuradoria Federal junto a esta Instituição, evidenciando assim, a inexistência de violação aos pressupostos da norma, que neste contexto, traz consigo tal permissiva na sequência do mesmo artigo citado, vejamos:

Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Reitoria 2, Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400

Telefones: (48) 3721-4424/4427

Website: www.ufsc.br/licitacoes - E-mail: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br

[...]

§ 1º Quando o órgão ou entidade não utilizar os modelos de que trata o **caput**, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

O certame a ser realizado compreende uma prestação de serviços comum, de fácil execução pelo mercado, não envolvendo a cessão de mão de obra com dedicação exclusiva e, com base nestes pressupostos, consideramos que a manutenção do amplo rigor da norma no que tange as exigências dos elementos de habilitação, pode representar uma limitação no número de licitantes participantes da disputa, implicando diretamente, na baixa competitividade do pregão e, não favorecendo assim, os interesses da Administração, no que tange a obtenção de uma melhor proposta para fins desta contratação.

Entendemos que tais exigências para este tipo de objeto, não apresentam vantajosidade para a Administração, e ainda, podem acarretar em baixa competitividade na disputa do pregão, e ainda, traria uma maior morosidade processual, prejudicando as ações operacionais da instituição, que dependem deste serviço para consecução de suas atividades junto a unidade requerente.

A própria normativa considerando estas possibilidades, e as peculiaridades de cada objeto, trouxe consigo uma margem de faculdade ao gestor, para tais definições, que sustentam nossa decisão e o emprego de exigências mais flexíveis que ao nosso juízo não refletem em prejuízos ou afrontas as normas legais.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Instrução normativa n.º 5, de 26 de Maio de 2017, em seu anexo VII, apresenta a seguinte permissiva:

11. Nas contratações de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra e dos serviços não continuados ou por escopo poderão ser adotados critérios de habilitação econômico-financeira com requisitos diferenciados, estabelecidos conforme as peculiaridades do objeto a ser licitado, tornando-se necessário que exista justificativa do percentual adotado nos autos do procedimento licitatório, na forma do art. 31 da Lei nº 8.666, de 1993;

12. Justificadamente, a depender da especificidade do objeto a ser licitado, os requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira, constantes deste Anexo VII-A, poderão ser adaptados, suprimidos ou acrescidos de outros considerados importantes para a contratação,

observado o disposto nos arts. 27 a 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

Princípio do interesse público, previsto expressamente no art. 2º, caput, da Lei nº 9.784/99, que trata do Processo Administrativo:

“Art. 2º. A Administração Pública obedecerá, dentre outros, aos princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência”.

Constituição da República (Brasil, 2007):

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência (...)”

Embora somente recentemente este princípio tenha ganhado *status* de princípio constitucional, doutrinadores como Hely Lopes Meirelles (1996, p. 90-91) já citava a eficiência como:

“o que se impõe a todo agente público de realizar suas atribuições com presteza, perfeição e rendimento funcional. É o mais moderno princípio da função administrativa, que já não se contenta em ser desempenhada apenas com legalidade, exigindo resultados positivos, para o serviço público e satisfatório atendimento das necessidades da comunidade e de seus membros.”

O autor Vladimir França (2006) traz em sua obra, a seguinte vertente:

“os princípios jurídicos não devem ser encarados como compartimentos estanques, incomunicáveis, é preciso que o operador jurídico compreenda que os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade e da eficiência **são elementos que devem ser conjugados para o melhor entendimento do regime jurídico administrativo.**”

Não menos salutar, cabe ainda, resgatarmos e prestigiarmos o sentido apresentado no contexto do princípio da legalidade, segundo a compreensão do autor Luiz Felipe de Azeredo Coutinho vejamos,

(...) tem-se a noção de legalidade aplicada à Administração Pública ainda carrega um ranço muito forte oriundo dos primórdios do Estado de Direito e da gênese do Direito Administrativo. A ideia de submeter o poder à lei, tornando objetivas as práticas dos administradores, sempre foi a motivação da existência deste princípio e da sustentação de seu sentido mais formal. No entanto, realizando uma visão crítica deste pensamento tão difundido, percebe-se que o medo das práticas totalitaristas dos governantes **pode acabar por implicar à Administração Pública algumas vinculações exacerbadas, inviabilizando a operacionalidade de determinados atos do Executivo, e gerando o formalismo e o legalismo excessivos.**

Dito isto e, considerando as prerrogativas legais, bem como a discricionariedade do gestor no eixo de suas atuações, compreendemos que tal formato proposto no ato convocatório, respeita integralmente os balizares legais e, frente a esta justificativa, smj, mostra-se perfeitamente enquadrado no sentido de atender os anseios da instituição.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: DPL/PROAD - Departamento de Licitações
Responsável: Ricardo da Silveira Porto
Data encam.: 13/08/2021 às 10:51

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 e, ainda, da portaria de designação do pregoeiro Gerson e demais membros.



Departamento de Licitações

Edital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD

Pregão eletrônico n. 182/2021

Abertura

Data:

xx de xxxxxx de xxxx

Hora:

XXhXXmin

Objeto

Registro de preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Critério de julgamento

Menor preço por item

Valor global estimado

R\$ 19.296.000,00



Departamento de Licitações
DPL/PROAD/UFSC

Av. Desembargador Vitor Lima, 222
Sala 501 – Reitoria II
Trindade – Florianópolis – SC
88.040-400

Atenção!

É indispensável que, previamente ao envio de eventuais questionamentos, o interessado consolide a leitura plena do edital e seus anexos.

Toda comunicação deve ser realizada exclusivamente por meio eletrônico:

licitacoes.dpl@contato.ufsc.br



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



PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2021

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, **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 (se houver) 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 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, 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 (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 ou 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.

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. 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.**

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.

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.

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, sob pena de desclassificação de propostas por desatenção/divergência em relação à descrição apresentada no edital.





MINUTA DE EDITAL
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA)

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2021 – SRP

É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos, bem como da legislação pertinente. Este Edital contempla as inovações trazidas pelo Decreto 10.024/2019, portanto é indispensável que os licitantes conheçam as novas orientações, tendo como uma das principais inovações a apresentação concomitante da proposta e dos documentos de habilitação previamente à abertura do certame, via sistema 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 para **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 9.488, de 30 de agosto de 2018, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto 10.024 de 23 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009, nº 2, de 11 de outubro de 2010, e nº 1, de 19 de janeiro de 2010, bem como, no que couber, 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, 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 Portaria nº 409 do MPOG, de 21 de dezembro de 2016, e da Orientação Normativa nº 47, dada pela Portaria nº 124 da AGU, de 25 de abril de 2014, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, tipo **MENOR PREÇO**, 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 o **Registro de Preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, conforme necessidade estimada e descrição no Anexo I (Termo de Referência).

1.1.1. 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.

- 1.1.2. 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: XX de XXXXXXXXXX de XXXX

Horário: XXhXXmin (horário de Brasília/DF)

Endereço eletrônico: 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 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. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 3.1. O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente licitação correrá à conta do Orçamento da UFSC.

4. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. 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.
- 4.2. 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 SICAF.
- 4.3. 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.

- 4.4.** 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.
- 4.5.** 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.
- 4.6.** 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.
- 4.6.1.** 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.
- 4.6.2.** 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.
- 4.7. Em face da Lei Complementar nº 147/2014 e da Orientação Normativa nº 47, dada pela Portaria nº 124 da AGU, de 25 de abril de 2014, caso a presente licitação seja dividida em itens ou lotes/grupos, conforme indicação do Anexo I (Termo de Referência), será adotada a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, de acordo com o que estabelece o art. 34 da Lei nº 11.488/2007, somente em relação aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se houver, desde que não haja a subsunção a quaisquer das situações previstas pelo art. 10º do Decreto nº 8.538/2015.**
- 4.7.1. No caso de serviços de natureza continuada, o valor de referência previsto no item precedente será considerado tendo como base o período de 12 (doze) meses, sendo que para contratos com períodos diversos será considerada sua proporcionalidade.**
- 4.8. 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) Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
- k) Consórcio de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição.
- l) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- m) Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).
 - m.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.
- n) 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:
 - n.1) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - n.2) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
 - n.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).
- o) Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- p) Sociedades Cooperativas, considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, e a vedação de que trata a Súmula nº 281 do Tribunal de Contas da União.

5. DAS IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

- 5.1. Até 3 (três) dias úteis 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**, até às 18h00min, no horário oficial de Brasília/DF.
- 5.2. 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, **decidirá sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.**
- 5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo.
- 5.4. 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**.

- 5.5.** 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.**
- 5.5.1.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a Administração.
- 5.6.** Não serão consideradas as impugnações e os pedidos de esclarecimentos encaminhados para outros endereços eletrônicos que não o supramencionado.
- 5.7.** 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.
- 5.8.** Todas as **respostas referentes às impugnações** e/ou aos pedidos de **esclarecimentos** serão disponibilizadas **exclusivamente** nos sítios www.comprasgovernamentais.gov.br ou www.licitacoes.ufsc.br, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos nesses canais indicados.
- 5.8.1.** Não cabe ao DPL qualquer responsabilidade por quaisquer desconhecimentos, por parte dos licitantes, decorrentes do não acompanhamento das informações prestadas nos sítios acima mencionados.
- 5.9.** 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 5.8.**
- 5.10.** 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.
- 5.10.1.** Antes do envio de qualquer pedido de questionamento o licitante deverá acessar os canais de comunicação citados nos **item 5.8** 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.
- 5.11.** O Edital e seus respectivos Anexos serão disponibilizados no mesmo formato a todos os licitantes nos sítios indicados no **item 5.8.**
- 5.11.1.** 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.
- 5.12.** 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.
- 5.12.1.** 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.

6. DAS DECLARAÇÕES E DA PROPOSTA EXCLUSIVAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET

6.1. 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.
- 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 18 (dezoito) anos executando atividades em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho aos menores de 16 (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 8.666/1993.
- 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.

6.2. As propostas comerciais deverão ser apresentadas no sistema COMPRASNET de forma clara e objetiva, devendo conter obrigatoriamente, **sob pena de desclassificação**:

- a) **O preço unitário e total do item cotado**, como estabelecido no Anexo I (Termo de Referência), formulado em moeda nacional, considerando-se 4 (quatro) casas decimais, devendo estar incluídos todos os custos com frete, tributos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
- b) **A descrição do serviço cotado**, indicando elementos e informações pertinentes, desde que não identifiquem o licitante.

6.2.1. A depender do objeto, as propostas deverão conter, ainda, **a indicação do fabricante, marca e modelo do item cotado**, sendo que **a ausência destas informações poderá acarretar a desclassificação do licitante**.

6.2.2. O licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

6.2.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.2.4. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na

alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do art. 63, §2º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017.

- 6.2.5. Em se tratando de microempreendedor individual (MEI), o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.2.6. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta por meio de documento assinado e apresentado na fase de aceitação das propostas.
 - 6.2.6.1. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
 - 6.2.6.2. A apresentação das propostas nos termos do subitem acima implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em qualidade e quantidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.3. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
 - 6.3.1. Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual.
 - 6.3.2. Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses, devendo o licitante ou contratada apresentar à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta/planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.6. 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.
- 6.7. **O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da empresa proponente deverá ser o mesmo da que efetivamente prestará os serviços objetos da presente licitação.**
- 6.8. 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.
- 6.9. **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 13.7** do presente Edital.
 - 6.9.1. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 6.10. 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 proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e

utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição e, assim, atendendo fielmente aos preceitos estabelecidos no edital e seus anexos.

6.10.1. 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.

6.10.2. Todos os esclarecimentos deverão ser encaminhados em consonância com as diretrizes do **item 5** deste edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

7.1. 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 11 do Edital, e os critérios de habilitação das empresas estão indicados no item 12 do Edital.**

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.3.1. Destaca-se, assim, a manutenção do sigilo quanto à identificação do licitante até o encerramento da fase de lances, uma vez que o(a) Pregoeiro(a) por funcionalidade restrita do sistema COMPRASNET não detém qualquer acesso a tais documentos inseridos pelos licitantes até a conclusão da respectiva fase.

7.4. 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**.

7.4.1. 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.

7.4.2. Consideram-se como documentos complementares à proposta e à habilitação dos licitantes aqueles tratados de maneira adicional pelo(a) Pregoeiro(a) 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.

7.5. O(A) Pregoeiro(a) 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.

7.5.1. Considerando os pressupostos do ato de diligenciar, o(a) Pregoeiro(a) 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.

7.5.2. O prazo citado no subitem anterior não se confunde com a prerrogativa citada no **item 7.4**, 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(a) Pregoeiro(a), que será de no mínimo 10 (dez) minutos, podendo ser convocado tanto pelo sistema COMPRASNET ou através de seu e-mail, registrado no SICAF.

7.6. 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 ou assinar a ata de registro de preços, tais como: nome completo, RG e CPF, número do telefone (preferencialmente móvel) e endereço eletrônico (e-mail).
- h) Especificação detalhada e completa do objeto ofertado, que não poderá ser inferior às especificações do termo de referência.
- i) Valores unitários, quantitativos e a totalização por item de interesse do licitante.
- j) Metodologia de execução do objeto, além de outras informações relevantes sobre o item ofertado (caso o licitante julgue pertinente).
- k) 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;
- l) Número do pregão e nome da instituição UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina.
- m) Indicação do site da empresa (caso possua).
- n) Indicação de principais clientes, tomadores de serviços (informação complementar).
- o) Apresentação das propostas individualizadas de acordo com os itens/lotos de interesse do licitante e respeitando a inserção dos mesmos no sistema COMPRASNET.

7.6.1. Reitera-se que a apresentação da proposta deverá seguir os moldes previstos no **item 7.1**.

7.6.2. Não havendo a apresentação de proposta no sistema COMPRASNET, como um Anexo, será considerada, para fins de análise, a proposta registrada diretamente nos campos próprios do sistema COMPRASNET.

7.6.2.1. O pregoeiro(a), a qualquer tempo, poderá solicitar por meio do sistema COMPRASNET ou, se for o caso, através do e-mail do licitante cadastrado no SICAF que proceda com o envio do documento denominado de proposta comercial, no qual deverão estar presentes todos os dados elencados no **item 7.6**.

7.6.2.2. É oportuno destacar que a presente orientação reporta-se única e exclusivamente ao documento de proposta comercial.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 8.1. Na data e horário previstos neste Edital terá início a sessão pública do Pregão com a divulgação das propostas de preços e início da etapa de lances no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 8.2. **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.**
- 8.3. **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.**
- 8.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.6. 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.
- 8.7. **A proposta que identificar o licitante será desclassificada.**
 - 8.7.1. **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 7.6.**
 - 8.7.2. **O licitante não poderá adotar qualquer menção que possa identificá-lo previamente a conclusão da fase de lances.**

9. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 9.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos de preços exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 9.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance 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.
- 9.3. Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:
 - 9.3.1. **Aberto e fechado:** os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital: menor preço.
- 9.4. O licitante poderá registrar lances intermediários, entendidos como lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém, inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.
- 9.5. O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser equivalente a **1% (um por cento)** sobre o valor unitário estimado do item em disputa
 - 9.5.1. Embora o parâmetro disposto no **item 9.5** para intervalo mínimo entre lances esteja definido em percentual, o mesmo deverá ser traduzido pelo licitante, quando de seu lançamento no COMPRASNET, para valores em reais.
- 9.6. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de (15) quinze minutos.

- 9.7. Encerrado o prazo indicado no **item 9.6**, 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.
- 9.8. Encerrado o prazo indicado no **item 9.7**, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10 (dez) por cento superiores à aquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 9.9. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições indicadas no **item 9.8**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), se houver, poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 9.9.1.** O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar valor menor a este.
- 9.10. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **itens 9.8 e 9.9**, 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.
- 9.11. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, auxiliado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa fechada.
- 9.12. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 9.13. 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.
- 9.14. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema.
- 9.15. 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.
- 9.16. 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.
- 9.17. Durante a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 9.18. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.19. Se, após o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ser submetido a processo administrativo, em cumprimento do art. 7º da Lei nº 10.520/2002, 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.**
- 9.20. 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 licitacoes.dpl@contato.ufsc.br, durante a fase referente à solicitação, quais sejam, disputa de lances ou aceitação.
- 9.20.1.** 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.

9.20.2. 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.

9.20.3. O pedido de desclassificação de proposta deverá ser encaminhado exclusivamente por meio do endereço eletrônico 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 da(o) Ata/Contrato, sob a pena das sanções previstas no edital.

9.21. 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.

9.22. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do **item 9.16**, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

9.23. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

10. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

10.1. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte **deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET**, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar de consumo, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido nos art. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.1.1. A assinalação, no campo do sistema eletrônico COMPRASNET, de que “não” cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto nesta Lei, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.2. No que se refere aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se houver, após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

10.2.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema e sob pena de decair do direito concedido, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor máximo fixado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão.

10.2.2. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará os licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na condição prevista no *caput*, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no *caput* desta condição, o sistema eletrônico

COMPRASNET fará sorteio eletrônico entre tais fornecedores, definindo e convocando automaticamente o vencedor para o encaminhamento da oferta final de desempate.

10.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

10.3.1. Microempreendedores individuais, microempresas, empresas de pequeno porte estão liberados da apresentação do Balanço Patrimonial somente para fins fiscais e não para efeito de participação em licitações.

11. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) 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.

11.2. 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(a) Pregoeiro(a) via sistema COMPRASNET, para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação e/ou dos documentos complementares.

11.2.1. O prazo elencado anteriormente somente será concedido nos casos em que o(a) Pregoeiro(a), 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(a) Pregoeiro(a) pelos registros no sistema operacional do pregão.

11.2.2. 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.

11.2.3. O referido prazo somente será aplicado para a remessa de documentos no âmbito de diligências e que versam sobre a complementação da análise do(a) Pregoeiro(a) a respeito dos documentos já inseridos pelo licitante anteriormente, ou seja, não se confundem com documentos obrigatórios.

11.2.4. A prática de diligenciar, sustentada com base no §3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/1993, realizada pelo(a) Pregoeiro(a) 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 7.5.1 e 7.5.2.**

11.3. 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**, no prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a), sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.

11.3.1. Qualquer documentação recebida fora do prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) será considerada intempestiva para fins de julgamento, mesmo que por remessa diretamente no endereço eletrônico citado no **item 11.3.**

11.4. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) 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 12** do edital.

- 11.4.1.** O(A) Pregoeiro(a) 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.
- 11.4.2.** Saneamento de dúvidas, por parte do(a) Pregoeiro(a) 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 11.2**. 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.
- 11.4.3.** 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.
- 11.4.4.** A não manifestação do licitante a qualquer diligência do(a) Pregoeiro(a), dentro do prazo estabelecido, seja via chat ou e-mail, poderá acarretar na sua desclassificação.
- 11.4.5.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto entre as propostas subsequentes. O desempate será realizado automaticamente pelo sistema COMPRASNET, a partir da convocação das empresas com propostas válidas.
- 11.5.** A proposta do licitante vencedor deverá atender ao quantitativo total estimado para a contratação prevista no ato convocatório, considerando eventuais riscos à Administração quanto à inviabilidade de negociação com os licitantes subsequentes a ordem de classificação no certame para fins de equiparação dos preços e complementação dos quantitativos em caso de divergência entre essa previsão.
- 11.5.1.** A Administração detém interesse pleno nos quantitativos totais previstos para os itens contemplados neste edital, entendendo que ofertas que divergem neste requisito mostram-se alternativas ao interesse institucional e apresentam riscos para o atendimento do interesse público, no caso de não haver a negociação com a proposta subsequente no que tange ao alcance do preço ofertado pelo licitante com o quantitativo inferior ao definido pelo ato convocatório.
- 11.5.2.** Considerando o subitem anterior, compreende-se que seria demasiadamente um risco ao interesse público não alcançar esta negociação e, assim, deixar-se de consolidar a contratação total do quantitativo previsto inicialmente por uma eventual falta de negociação, face o respeito pela manutenção da proposta de cada licitante e a respectiva ordem de classificação no certame.
- 11.5.3.** Caso a proposta do licitante vencedor apresente itens inferiores aos quantitativos previstos neste edital e seus anexos, pelas justificativas acima, esta será automaticamente desclassificada.
- 11.6. O critério de julgamento das propostas será o menor preço, nos termos do item 3 do Anexo I (Termo de Referência) do Edital.**
- 11.7.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, que:
- Contenha vícios insanáveis ou ilegalidades.
 - Não apresente as especificações técnicas exigidas no Anexo I (Termo de Referência).
 - Apresente preço final superior ao valor máximo estabelecido no ato convocatório.
 - Apresente preço que seja manifestamente inexequível.
 - Não vier a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço.

- 11.7.1.** Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 11.7.1.1.** Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida, apresente valores global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescido dos respectivos encargos, ainda que o Edital não tenha estabelecido valores mínimos, exceto quando se referirem a serviços/produtos/materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
 - 11.7.1.2.** Apresentar um ou mais valores da Planilha de Custos e Formação de Preços que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 11.7.2.** A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 11.7.3.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666/1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 11.7.4.** 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 o pedido.
- 11.7.5.** Erros no preenchimento da planilha não são motivos suficientes para a desclassificação da proposta, quando a planilha puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.
- 11.7.6.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 11.7.7.** O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documentos complementares, por meio do sistema eletrônico COMPRASNET, conforme instruções do **item 12.5**, no prazo indicado no chat do referido sistema, **sob pena de não aceitação da proposta.**
- 11.7.8.** Quando os documentos solicitados forem comuns a mais de um item/grupo para os quais o licitante possua proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o anexo, por meio do sistema COMPRASNET, para apenas um dos itens/grupos.
- 11.8.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá temporariamente o Pregão para que seja analisada a compatibilidade dos serviços ofertados com as características constantes do presente Edital, podendo, **a critério da equipe técnica do Pregão**, serem solicitadas informações técnicas dos serviços.
- 11.8.1.** Ocorrendo a suspensão prevista no **item 11.8**, 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.
- 11.9.** A desclassificação de uma proposta por incompatibilidade do serviço ofertado 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.
- 11.10.** Se a proposta que apresentou o menor lance não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação contidas no **item 12** 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.

12. DA HABILITAÇÃO

- 12.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a negociação e a análise da proposta, o(a) Pregoeiro(a) irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta.
- 12.2.** Destaca-se que, conforme previsto no **item 7.1**, 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 12** do Edital.
- 12.3.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) 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:
- 12.3.1. SICAF.**
- 12.3.1.1.** 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.
- 12.3.1.2.** A possível tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 12.3.1.3.** O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 12.3.2.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).
- 12.3.3.** Constatado o descumprimento das condições de participação, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará o licitante.
- 12.3.4.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 12.4.** 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.
- 12.4.1.** 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.
- 12.4.2.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo(a) Pregoeiro(a) lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019
- 12.4.3.** Caso o(a) Pregoeiro(a) 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.
- 12.4.4.** 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.

12.5. 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(a) Pregoeiro(a), sob pena de inabilitação.

12.5.1. 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.

12.5.2. 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.

12.6. 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(a) Pregoeiro(a).

12.6.1. 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**, no prazo estabelecido no *caput*, sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.

12.6.2. 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.

12.6.3. Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

12.6.4. 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.

12.6.5. Em relação à apresentação de documentação em língua estrangeira pelos licitantes, serão exigidos:

12.6.5.1. No tocante aos documentos para fins de julgamento das propostas (**Fase de Aceitação**):

a) Os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser apresentados na forma exigida neste edital, preferencialmente acompanhados por tradução livre.

a.1) Caso a documentação exigida para esta fase seja apresentada em língua estrangeira, ficará a critério do pregoeiro e da equipe de apoio solicitar, em forma de diligência, nos termos do **item 7.5 e seus subitens**, a tradução livre para a língua portuguesa, para fins de consolidar o julgamento da fase de aceitação.

12.6.5.2. No tocante aos documentos para fins de julgamento de habilitação (**Fase de Habilitação**):

a) No caso da documentação de habilitação, **obrigatoriamente** o licitante quando estrangeiro deverá apresentá-lo em consonância com a forma estabelecida no edital e respeitando as exigências de habilitação, ou mediante documentação equivalente, acompanhado de tradução livre, conforme versa o art. 41 do Decreto nº 10.024/2019, sob pena de inabilitação.

12.6.5.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser estrangeiro, para fins de assinatura do Contrato ou da Ata de Registro de Preços, os documentos de que tratam estas exigências deverão ser traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados, nos termos dispostos no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

a) Os referidos documentos citados no subitem anterior deverão ser apresentados pelo licitante vencedor no prazo estipulado para assinatura do Contrato ou da Ata de Registro de Preços, sob pena das sanções previstas no edital.

12.6.6. 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.

12.7. Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar as declarações indicadas no **item 6** do edital no momento do cadastramento da proposta, **exclusiva e eletronicamente** em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET.

12.8. 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 7.1**, a documentação de habilitação para atendimento deste edital, conforme elencamos:

a) Habilitação jurídica:

a.1) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

a.2) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.gov.br.

a.3) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

a.4) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.

a.5) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

a.6) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

a.7) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

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

b) Regularidade fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e trabalhista (certidão de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho):

b.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

b.2) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida

Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- b.3)** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- b.4)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- b.5)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- b.6)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante.
 - b.6.1)** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- b.7)** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- b.8)** Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 147/2014, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - b.8.1)** 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 8.666/1993, e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

c) Qualificação econômico-financeira:

- c.1)** Na qualificação econômico-financeira do SICAF, o licitante deverá apresentar resultado igual ou maior do que 1,00 (um) em todos os índices que medem a situação financeira (Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente). Não apresentando tal resultado no tocante aos índices, o(a) Pregoeiro(a) inicialmente, ainda via sistema SICAF, verificará se o licitante possui Capital Social ou Patrimônio Líquido em valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado global da contratação referente ao item ou itens disputados. Ressalta-se que a informação será coletada por meio de análise às Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial, e Demonstrativo do resultado do Exercício) anexadas ao SICAF. **Caso contrário ou se o seu cadastro estiver desatualizado**, o licitante deverá apresentar, nos termos do **item 7** deste Edital, as Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício) do último exercício social, relativamente à data da apresentação da proposta, para fins de comprovar que atende a um desses itens, isto é, índices contábeis ou Capital Social/Patrimônio Líquido no percentual citado anteriormente.
 - c.1.1)** As demonstrações contábeis devem ser apresentadas na forma da Lei Ordinária nº 10.406/2002, que estabelece o prazo para tomar as contas dos administradores e deliberar sobre o Balanço Patrimonial e resultado econômico os 4 (quatro) meses seguintes ao do término do exercício social. Serão aceitas as demonstrações contábeis escrituradas até 30 de abril, independente do tipo de constituição da empresa, conforme entendimento do TCU (Acórdão 1999/2014-Plenário, TC 015.817/2014-8, de 30 de julho de 2014). Para os

licitantes junto à UFSC, considera-se o prazo para aprovação do Balanço Patrimonial conforme disposto no art. 1078 do Código Civil, ou seja, 30 de abril, independente do tipo de constituição da empresa.

c.1.2) Somente serão aceitas as Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar: a indicação do número das páginas e do número do Livro Diário onde estão inscritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo; assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade nas Demonstrações Contábeis e prova de registro na Junta Comercial (com carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial).

c.1.2.1) As Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, que forem registradas em cartório competente e habilitado para esta finalidade, agregando unicamente o conjunto de demonstrações e contemplando assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade, fica dispensado da apresentação do registro na Junta Comercial, bem como, dos termos de abertura e encerramento, desde que as peças façam alusão ao número de páginas e ao livro que deu origem as demonstrações.

c.1.3) Para empresas constituídas há menos de 1 (um) ano, será aceita a apresentação do balanço de abertura, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado do documento de constituição da empresa, que comprove tal condição. Não será aceito nenhum outro documento, que não este, previsto em Lei.

c.1.4) Para as empresas obrigadas à Escrituração Contábil Digital (ECD), a autenticação de livros contábeis poderá ser feita por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), de que trata o Decreto nº 6.022/2007, mediante a apresentação de escrituração contábil digital, e poderá ser comprovada pelo recibo de entrega emitido pelo SPED. A autenticação prevista no art. 78 do Decreto nº 8.683/2016 dispensa a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994, nos termos do art. 39-A da referida Lei.

c.1.5) As demonstrações contábeis elaboradas na forma de ECD e transmitidas pelo sistema SPED devem conter os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário, o Balanço Patrimonial, a Demonstração de Resultado do Exercício e o respectivo recibo de entrega. A autenticação das demonstrações contábeis deve ser comprovada pelo recibo de entrega da ECD, em conformidade com o número apresentado nos documentos integrantes da escrituração, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

c.1.5.1) Nos arquivos enviados contemplando as declarações na forma de ECD é necessário estar disposto o número do recibo (HASH), de modo a validar o efetivo envio do documento.

c.1.6) As Demonstrações Contábeis das empresas obrigadas a apresentação da escrituração contábil por meio do SPED **terão validade até o último dia útil do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refere a escrituração**, conforme o art. 5º da Instrução Normativa nº 1.774/2017 da Receita Federal do Brasil.

c.1.6.1) Os licitantes deverão se atentar a disponibilizar o último arquivo enviado ao SPED, seja ele no âmbito do cadastramento junto ao SICAF, ou ainda, para fins de remessa específico para a disputa deste pregão.

c.1.7) No que tange às empresas do tipo sociedade anônima, de acordo com o art. 132 da Lei nº 6.404/1976 (Lei das Sociedades Por Ações), as demonstrações financeiras deverão ser

aprovadas em assembleia-geral ordinária, comprovada mediante ata arquivada e publicada no registro do comércio.

c.2) Certidão negativa de falência, **recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

c.2.1) O licitante que apresentar certidão que demonstre que o mesmo encontra-se em recuperação judicial deverá apresentar o plano de recuperação judicial, no qual inexistam o veto para a contratação com o Poder Público, bem como que comprove que o mesmo já tenha sido aprovado pelo juízo recuperacional, nos termos da Lei nº 11.101/2005.

c.2.2) Em estando em tal condição de recuperação judicial ou extrajudicial, conforme menção possa estar prevista na certidão de falência, o licitante deverá apresentar a documentação prevista na alínea anterior nos mesmos moldes previstos no **item 7.1**, não sendo estes tratados como complementares e, sua ausência quando do julgamento da habilitação será motivo para a inabilitação do licitante.

d) **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 7.1, sob pena de inabilitação do licitante):**

d.1) Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo marmita por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (podem ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

d.1.1) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

d.1.2) O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

d.1.3) Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

d.2) Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

d.2.1) Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

d.2.2) Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

d.3) Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica do Termo de Referência (Anexo I) (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotos).

d.4) Declaração de que o licitante é o responsável exclusivo pela quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato a ser firmado com a UFSC, oriundo deste Edital.

d.4.1) Este documento deverá ser emitido pelo próprio licitante, assinado por seu representante legal, devendo ser encaminhado juntamente com a documentação de habilitação, sob pena de inabilitação.

12.8.2. 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.

12.9. 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.

12.10. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

12.11. 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.

12.11.1. 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.

12.12. 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 7.1**, a respectiva documentação atualizada, sob pena de inabilitação, haja vista não ser mais possível a apresentação durante o certame, a partir de solicitação do(a) Pregoeiro(a), 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).

12.13. 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.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. O(A) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

- 13.4.** 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.
- 13.5.** 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 13.4**, juntamente com o respectivo registro de indisponibilidade do sistema.
- 13.6.** Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 13.7.** 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.**
- 13.8.** O acolhimento do recurso implicará apenas na invalidação dos atos que não podem ser aproveitados.
- 13.9.** 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.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 14.1.** 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.
- 14.2.** A homologação deste Pregão compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina.
- 14.3.** Depois da homologação deste certame e da assinatura da Ata de Registro de Preços, a convocação da adjudicatária será procedida por meio de Notificação para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis** contados de seu recebimento, assinar o instrumento de contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.
- 14.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5.** Concluídas as etapas do certame, o sistema COMPRASNET emitirá aviso automático ao licitante vencedor para que este contate a Administração para fins de consolidar as demais providências quanto à contratação e/ou ao fornecimento do objeto.
- 14.5.1.** O licitante não deve contatar o DPL a respeito de providências de contratação e/ou fornecimento do objeto, conforme o disposto no **item 23.14** do Edital. Os encaminhamentos e tratativas subsequentes à fase de disputa do certame são de competência dos departamentos ou unidades requerentes, ocorrendo de acordo com o interesse e a disponibilidade da Administração.

15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1.** Após a homologação do Pregão, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:
- Serão registrados na Ata de Registro de Preços os preços e quantitativos do licitante melhor classificado durante a etapa competitiva.
 - O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal e ficará disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

- 15.2.** Homologado o Pregão, o Departamento responsável da UFSC convocará o licitante vencedor, por meio de endereço eletrônico constante do SICAF ou aquele informado nos termos do **item 7.6** para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços e/ou retirar ou confirmar o recebimento da Nota de Empenho.**
- 15.2.1.** O efetivo envio da Ata de Registro de Preços será aferido mediante o recebimento de relatório de confirmação de entrega a ser automaticamente encaminhado pelo sistema administrador de e-mails da UFSC, independentemente do envio de confirmação de leitura e/ou recebimento por parte do licitante.
- 15.3.** **O não comparecimento do licitante vencedor, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou para confirmar o recebimento da Nota de Empenho, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços.**
- 15.4.** O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, conforme previsto no § 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/1993.
- 15.5.** Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços, não apresente situação regular no ato da assinatura ou não retire ou confirme o recebimento da Nota de Empenho, serão examinadas as ofertas subsequentes, bem como os respectivos documentos de habilitação dos proponentes, convocando-os, na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços, mantido o preço do primeiro classificado na licitação ou proposta ainda mais favorável para a Administração.
- 15.6.** No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços e durante a vigência da mesma, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições para habilitação e classificação da proposta.
- 15.7.** Publicada **nos meios oficiais**, a Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas neste Edital, conforme disposto no art. 14 do Decreto nº 7.892/2013 e demais diretrizes advindas do Decreto nº 9.488/2018.
- 15.8.** **O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.**
- 15.9.** A futura contratação, se for o caso, dos fornecedores com preços registrados na Ata de Registro de Preços será formalizada pela UFSC, por intermédio da assinatura do contrato, conforme **item 14.3** e Anexo VII (Minuta do Contrato) deste Edital.
- 15.10.** Não serão permitidos acréscimos dos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.11.** As supressões de saldo de quantitativos a adquirir, ainda não contemplados nos pedidos de fornecimento, poderão atingir o limite de 100% (cem por cento).
- 15.12.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao fornecedor beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 15.13.** A associação do licitante vencedor com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação devem ser comunicadas à UFSC para que esta delibere sobre a adjudicação do objeto ou manutenção do contrato, sendo essencial, para tanto, que a nova empresa comprove atender a todas as exigências de habilitação previstas no Edital.
- 15.14.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses previstas no art. 17 do Decreto nº 7.892/2013, observadas, em qualquer caso, as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

- 15.14.1.** Nessa hipótese, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 15.15.** A UFSC realizará periodicamente pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade.
- 15.16.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a UFSC convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
 - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 15.17.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a UFSC poderá:
- Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 15.17.1.** Não havendo êxito nas negociações, a UFSC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 15.18.** O registro de preços será cancelado, por meio de processo administrativo específico e assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando houver razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas ou quando o fornecedor:
- Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - Não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento e/ou Nota de Empenho no prazo estabelecido pelo Departamento de Compras da UFSC, sem justificativa aceitável;
 - Deixar de cumprir qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório;
 - Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02.
- 15.18.1.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas **alíneas “a”, “b”, “d” e “e”** será formalizado por despacho da UFSC, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 15.19.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:
- Por razão de interesse público; ou
 - A pedido do fornecedor.
- 15.20.** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovados.
- 15.21.** Durante a validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor não poderá alegar indisponibilidade na prestação do serviço ofertado, sob pena de lhe serem aplicadas as sanções previstas neste Edital e na Lei.

- 15.22.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da UFSC e atendidas as disposições legais e regulamentos pertinentes, mormente o previsto nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018.
- 15.22.1.** Considera-se não participante o órgão ou entidade da administração pública que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, faz adesão à Ata de Registro de Preços.
- 15.22.2.** Assuntos relacionados à adesão à Ata de Registro de Preços somente serão considerados ou tratados através dos e-mails saa.dcom@contato.ufsc.br (quando material) e dpc.proad@contato.ufsc.br (quando serviço), e serão atendidos no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.
- 15.22.3.** As solicitações de autorização para adesão deverão ser enviadas somente por meio do sistema "SIASGNet", módulo "Gestão de Ata SRP", as quais serão analisadas oportunamente dentro das possibilidades do Órgão.
- 15.23.** O quantitativo decorrente de eventuais adesões à Ata de Registro de Preços **não poderá exceder, na totalidade, aos limites estabelecidos nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018**, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 15.24.** As aquisições ou contratações adicionais decorrentes de adesão à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante, aos limites previstos nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018, no que tange aos quantitativos dos itens registrados.
- 15.25.** Caberá à UFSC a prática de todos os atos de controle e administração do registro de preços decorrentes desta licitação, na forma do art. 5º do Decreto nº 7.892/2013 e demais normas pertinentes.
- 15.26.** Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto nº 7.892/2013, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.26.1.** Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.
- 15.27.** A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 15.28.** O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.
- 15.29.** O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.
- 15.29.1.** O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 15.30.** A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.
- 15.31.** **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.
- 15.32.** O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

- 15.32.1.** Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.
- 15.32.2.** Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.
- 15.33.** O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.
- 15.34.** Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 15.35.** A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.
- 15.36.** A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/2013 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto. As sanções elencadas no **item 22** do Edital também se aplicam a componente do cadastro de reserva de ata de registro de preços que não honrar o compromisso assumido.
- 15.37.** O DPL não detém informações referentes à efetivação das aquisições e/ou contratações provenientes dos certames licitatórios que realiza, visto que a atuação deste Departamento restringe-se à fase competitiva do processo e, portanto, questionamentos dessa ordem deverão ser direcionados aos departamentos ou unidades requisitantes.
- 15.37.1.** É importante frisar que o sistema de registro de preços não gera obrigatoriedade de aquisição e/ou contratação e, sendo assim, o DPL não possui dentre suas atribuições a prerrogativa de responder a questionamentos de licitantes acerca de eventuais fornecimentos previstos ou planejados, bem como de respectivos empenhos.
- 15.38.** O registro de preços resultante desta disputa licitatória será disciplinado pelas normas legais aplicáveis e vigentes no que tange à matéria do sistema de registro de preços.

16. DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 16.1.** Os serviços deverão ser prestados conforme as condições indicadas no Anexos I (Termo de Referência), após a assinatura do instrumento de contrato, conforme prazo estabelecido no **item 14.3**

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

- 17.1.** As obrigações da contratante e da contratada estão estabelecidas no Anexo I (Termo de Referência).

18. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

- 18.1.** Os critérios de fiscalização estão previstos no Anexo I (Termo de Referência).

19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 19.1.** Os critérios de pagamento estão previstos no Anexo VII (Minuta do Contrato).

20. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

20.1. As regras acerca do reajuste e reequilíbrio econômico financeiro do valor contratual estão definidas no Anexo VII (Minuta do Contrato).

21. DA ALTERAÇÃO, DA RESCISÃO E DA RENOVAÇÃO CONTRATUAL

21.1. As regras quanto à alteração, rescisão e renovação do contrato estão definidas no Anexo VII (Minuta do Contrato).

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. 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 da(o) Ata/Contrato.

22.2. Se o licitante deixar de celebrar a Ata de Registro de Preços e, no que couber, nas hipóteses do Termo de 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, 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 a Ata de Registro de Preços ou o Termo de 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 Ata de Registro de Preços ou ao Termo de Contrato: 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.

22.3. Se o licitante tentar fraudar, fraudar ou falhar na execução da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, ou ensejar retardamento de sua execução, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:

- a) Recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens registrados: 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato.
- b) Atrasar a entrega de quaisquer dos itens solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento da Ata de Registro de Preços ou rescisão do Termo de Contrato, 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 da Ata de Registro de Preços ou Termo de Contrato, se for o caso.

- 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 na Ata de Registro de Preços ou no Termo de 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, se for o caso.
- 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, se for o caso.

22.3.1. 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.

22.4. Se o licitante apresentar indícios, documento ou declaração falsos, ficará sujeito às seguintes penalidades, 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.5. 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.6. O licitante enquadrado nos **itens 22.4 a 22.5**, 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 da Ata de Registro de Preços ou, se for o caso, do Termo de Contrato, quando a ocorrência se der posteriormente à homologação da licitação.

22.7. 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 123/2006, 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 8.538/2015.

22.8. 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, Ata de Registro de Preços 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, Ata de Registro de Preços 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.8.1. 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.

22.9. 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(a) Pregoeiro(a), 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(a) Pregoeiro(a) 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.

22.10. 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 8.666/1993, 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 8.666/1993.

- 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 da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, implicando as sanções mencionadas no **item 22.3**.
- 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 22.11.** 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.
- 22.11.1.** 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.
- 22.12.** Será assegurado ao licitante, previamente à aplicação das penalidades indicadas neste instrumento convocatório, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 22.13.** A aplicação de uma das penalidades previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 22.14.** 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.
- 22.15.** 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.
- 22.16.** Nos casos em que couber, serão aplicadas ainda as sanções previstas na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública.
- 21.16.1.** 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 necessárias 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).
- 21.16.2.** 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.
- 21.16.3.** 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.

- 22.17.** Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor a Ata de Registro de Preços, cobrando do licitante apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.
- 22.18.** 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.
- 22.19.** O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra o licitante ou empresa fornecedora/contratada será efetuado pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente por meio de endereço eletrônico constante do SICAF ou aquele informado nos termos do **item 7.6** deste Edital, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 22.19.1.** 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 fornecedora/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.
- 22.19.2.** O licitante ou empresa fornecedora/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.
- 22.19.3.** 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.
- 22.19.4.** 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 fornecedora/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.
- 22.19.5.** 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 nº 9.784/1999, a qual regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal; art. 5.º do Decreto nº 8.539/2015; 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.
- 22.19.6.** 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, o que poderá substituir a publicação da notificação em Diário Oficial ou caso não tenha sido possível localizar o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada.
- 22.19.7.** 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.

- 22.19.8.** Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.
- 22.19.9.** Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa fornecedora/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.
- 22.19.10.** 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.
- 22.19.11.** 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.
- 22.20.** 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 6.830/1980, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 23.1.** 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.
- 23.2.** Será lavrada a ata da sessão pública de realização do Pregão, que registrará os fatos ocorridos e estará disponível aos participantes no sistema eletrônico.
- 23.3.** 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.
- 23.3.1.** A anulação do Pregão induz à da Ata de Registro de Preços, bem como à do Contrato.
- 23.4.** 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.
- 23.5.** 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.
- 23.6.** 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.
- 23.7.** Presumir-se-ão como aceitos, para todos os efeitos, os prazos definidos neste Edital e em seus respectivos anexos.

- 23.8. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.
- 23.9. 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.
- 23.10. Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios www.comprasgovernamentais.gov.br ou 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.
- 23.11. 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 10.520/2002.
- 23.12. Todo e qualquer esclarecimento pertinente a este Pregão será sanado exclusivamente por meio de endereço eletrônico licitacoes.dpl@contato.ufsc.br. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.
- 23.13. A comunicação com o(a) Pregoeiro(a) dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico licitacoes.dpl@contato.ufsc.br e/ou **via chat do sistema eletrônico COMPRASNET**, quando for o caso e o momento oportuno.
- 23.14. 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, 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).
- 23.15. 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 no chat do referido sistema.
- 23.16. 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.
- 23.17. Não serão considerados os documentos enviados por meio diverso ao solicitado pelo(a) Pregoeiro(a).
- 23.18. O endereço eletrônico que deve ser utilizado para comunicação com o(a) **Pregoeiro(a)** **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, bem como para outros fins indicados neste Edital, **com a devida menção ao número deste Pregão**, é o: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br.
- 23.19. O Edital e seus Anexos serão disponibilizados gratuitamente na íntegra, em arquivo digital, no sítio www.licitacoes.ufsc.br.
- 23.20. **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 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, 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, 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, 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.

23.21. 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.

23.21.1. 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. O DPL atualiza semanalmente o *status* dos processos que se encontram neste Departamento.

23.22. 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.

23.23. O foro para solucionar os casos omissos, não regulados expressamente pela Lei e por este Edital e seus Anexos, será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina – Justiça Federal).

24. DOS ANEXOS

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

ANEXO I - Termo de Referência* (Elaborado pelo Departamento de Projetos, Contratos e Convênios – DPC)

ANEXO II - Modelo de Ordem de Serviço

ANEXO III – Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

ANEXOS IV e V – Modelos de Declaração de Visita Técnica

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VII - Minuta do Termo de Contrato* (Elaborado pelo Departamento de Projetos, Contratos e Convênios – DPC)

Florianópolis, xx de xxxxxxx de xxxx.

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do DPL

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
DPL - UFSC



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

2. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

3.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

3.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

3.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

3.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

3.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

3.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

3.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

3.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

3.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

3.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

3.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

3.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

3.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

3.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

3.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

3.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

3.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

3.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no

Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

3.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

3.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

4.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

4.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

4.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

5.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

6. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

6.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (podem ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

6.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

6.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

6.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

6.1.5. Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

6.1.5.1. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

6.1.5.2. Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

6.1.6. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotes).

6.1.7. Declaração de que o licitante é o responsável exclusivo pela quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato a ser firmado com a UFSC, oriundo deste Edital.

6.1.7.1. Este documento deverá ser emitido pelo próprio licitante, assinado por seu representante legal, devendo ser encaminhado juntamente com a documentação de habilitação, sob pena de inabilitação.

7. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

7.2. O fornecimento de refeição tipo *marmitta* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

7.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmitta, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

7.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.

b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);

c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;

d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);

e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;

f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);

h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);

i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

7.2.3. Sistema de embalagens:

a) A refeição quente deverá ser entregue em marmitta de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;

b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;

c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;

d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

7.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;
- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

7.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – campus Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

7.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensi@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

7.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;
- b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.
- c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

7.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

7.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

7.4.2. 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.

7.4.3. 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.

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

7.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

8. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

8.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

8.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

8.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{n}^\circ \text{ de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

8.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

8.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

8.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

8.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

8.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

8.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

11. VISITA TÉCNICA

11.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

11.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

11.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

11.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

11.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

12.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

13.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

13.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

13.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

13.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

13.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

13.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

13.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

13.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

13.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

13.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

13.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

13.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

13.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

13.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

13.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

13.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para

o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

13.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

13.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

13.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

13.22. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

13.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

13.22.2. 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.

13.22.3. 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.

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

13.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

13.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

13.24. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

14. SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. 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.

16. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

16.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

16.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

16.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

17. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

17.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

17.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 22 do Edital.

19. VIGÊNCIA DA ATA

19.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

19.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

20. EQUIPE DE APOIO

20.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**

CPF: **033.347.039-75**

Telefone: **(48) 3721-4922**

E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

20.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**

CPF: **218.976.460-20**

Telefone: **(48) 3721 -8202**

E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**

CPF: **461.883.639-34**

Telefone: **(48) 3721-8226**

E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**

CPF: **767.365.479-20**

Telefone: **(48) 3721-6068**

E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde

que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

22. ANEXOS

22.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.



ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:		CNPJ:	
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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
Telefone: (48) 3721-4240

Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____/202__

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/UFSC/____ – SRP

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202__, a **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação pela Lei nº 3.849 de 18 de dezembro de 1960, inscrita no CNPJ sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Diretor do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios da **Pró-Reitoria de Administração, Ulisses Iraí Zilio, CPF 004.595.099-77**, doravante denominada **UFSC**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, e Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), de acordo com o Processo de Licitação em epígrafe, com sujeição às disposições estabelecidas no Edital do Pregão nº ____/UFSC/____ – SRP e nas complementações a ele integradas, tendo sido os referidos preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, nº, CEP _____ Município _____, Estado _____, doravante denominada FORNECEDORA, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, conforme itens discriminados na tabela abaixo:**

Item	Cód. Siasg	Discriminação	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
					(R\$)	(R\$)
01						
		TOTAL				

I - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES QUANTO À COMPOSIÇÃO DO CADASTRO DE FORNECEDORES RESERVA

Conforme consta no Edital, tal procedimento seguirá fielmente os preceitos do Decreto n.º 7.892/2013 e será realizado da seguinte maneira:

1. Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto n.º 7.892/13, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei n.º 8.666/93.

1.1. Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/13.

2. A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

3. O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.

4. O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.

4.1. O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 horas.

5. A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.

6. O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

7. O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

7.1. Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.

7.2. Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.

8. O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.

9. Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

10. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.

11. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/13 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto.

12. Considerando a publicidade legal da ferramenta utilizada pelo Governo Federal e a opção firmada pelo licitante interessado em pactuar este compromisso na condição de "reserva" deste registro de preços, não haverá necessidade de contemplarmos neste documento a listagem das mesmas, já que o interesse e o compromisso em manter as condições da empresa detentora do melhor preço registrado, encontram-se devidamente firmados diretamente do sistema COMPRASNET, disponível para consulta pública a todos os interessados, além disto, este cadastro após gerado pelo sistema citado, será inserido aos autos do processo.

As obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade da presente Ata é de 12 (doze) meses, a contar de ___ de _____ de 202_.

E, por estarem, assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Florianópolis, ___ de _____ de 202_.

Ulisses Iraí Zilio

CPF: 004.595.099-77

Representante legal da FORNECEDORA

CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

O Cadastro de Reserva será registrado diretamente por meio da Ata gerada pelo sistema COMPRASNET, após o ato de homologação do resultado do certame. Dessa forma, é dispensada uma listagem dos eventuais licitantes optantes por este cadastro.

ANEXO VII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO



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 CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 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 nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Sr. Jair Napoleão Filho, CPF nº 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23080.028262/2021-24** e em observância às disposições nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº/202..**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.**

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Estimada	Valor Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3 do Termo de Referência)	UN			
TOTAL GERAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE; e

2.1.4. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

a) O prazo para manifestação sobre o interesse da prorrogação contratual será de 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento da consulta formal enviada pela CONTRATANTE.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis (equipamentos e infraestrutura necessários à execução dos serviços) já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação, deverão ser eliminados como condição para a renovação.

2.3. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação do prazo contratual, o qual deverá ser promovido mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$...... (valor por extenso)**.

3.2. O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços será o valor unitário homologado para cada item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período.

3.3. No valor constante no item acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 202__, na classificação abaixo:

Fonte:

PTRES:

Programa de Trabalho:

Natureza de Despesa:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

5.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

5.2. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação dos serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

5.2.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

5.2.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

5.3. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

5.3.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

5.4. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada.

5.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

5.6.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

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

5.7. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

5.7.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

5.8. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

5.9. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

5.10. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

5.10.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, ‘d’). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$D = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento antecipado;

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

5.10.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes.

5.11. O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contados do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE.

6.2. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

6.3. Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

6.4. A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

6.4.1. Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

6.5. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA 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 CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, 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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

a) 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 7.1.1.

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 CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e
- d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;

7.1.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA 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 na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

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.

7.3. Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O regime de execução de serviços a serem executados pela CONTRATADA será o de **empreitada por preço unitário**. Os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme o Termo de Referência, sua proposta e este Termo de Contrato.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

10.7. Disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

10.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

10.9. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.

10.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

10.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

10.12.3. Disponer, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a

temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

10.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados.

10.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

10.14. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Termo de Contrato.

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

10.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

10.20. Estar inscrita ou registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN em atividade relacionada com o objeto desta licitação.

10.21. Possuir em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

10.22. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a CONTRATADA deverá:

10.22.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

10.22.2. 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.

10.22.3. 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.

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

10.22.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

10.23. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

10.24. A CONTRATADA deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

11.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Termo de Contrato.

11.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

11.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.18. A designação dos fiscais e do gestor do Contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 22 do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Florianópolis,..... de..... de 202...

Jair Napoleão Filho

CPF: 342.374.379-49

(Pró-reitor de Administração)

Representante legal da CONTRATADA

CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



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



PORTARIA Nº. 065/2021/DPL, DE 13 DE AGOSTO DE 2021

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. 182/2021, referente ao Processo Licitatório nº. 23080.028262/2021-24 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, as servidoras AMÉLIA REGINA SOMENSI ZEGGIO, SIAPE nº. 1417033, Nutricionista-Habilitação/PRAE, MARIA DAS GRAÇAS MARTINS, SIAPE nº. 1159829, Cozinheira/PRAE, como membros titulares, e as servidoras BEATRIZ CONEDERA MARTINELLI, SIAPE nº. 1159883, Cozinheira/PRAE, MÁRCIA MAFRA DA SILVA, SIAPE nº. 1160479, Assistente em Administração/PRAE, 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

280

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 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo
Responsável: Daiane Antonini Bortoluzzi
Data encam.: 13/08/2021 às 13:01

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 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: DPL/PROAD - Departamento de Licitações
Responsável: Ricardo da Silveira Porto
Data encam.: 13/08/2021 às 13:50

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, considerando a necessidade dessa Instituição em proceder este pregão eletrônico para atendimento das demandas desta UFSC, salientando a conformidade dos autos com todo o regramento legal que rege e disciplina as contratações e aquisições públicas sob esta modalidade.
IMPORTANTE REGISTRAR QUE ESTE CERTAME NÃO SE ENQUADRA NO CONSTANTE DO PARECER REFERENCIAL N.º 00376/2019 EMITIDO PELA PFUFSC/PGF/AGU em 29/12/2019, O QUAL LIMITA-SE AOS CERTAMES DO TIPO REGISTRO DE PREÇOS e AQUISIÇÕES A PRONTA ENTREGA, O QUE DIVERGE DESTE ENCAMINHAMENTO, NO QUAL TEMOS UMA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO e/ou uma AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO DE TI.
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 desta Procuradoria para análise e ratificação do Pró-Reitor de Administração, seguindo a tarefa do fluxo do sistema, Ratificar parecer jurídico.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PF/GR - Procuradoria Federal
Responsável: Maria Bernadete de Amorim Jollembeck
Data encam.: 13/08/2021 às 14:14

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.



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 ·

[HTTPS://ANTIGO.AGU.GOV.BR/UNIDADE/PFUFSC](https://antigo.agu.gov.br/unidade/pfufsc)

PARECER n. 00128/2021/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU

NUP: 23080.028262/2021-24

INTERESSADOS: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC

ASSUNTOS: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

I. Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC.

II. Análise jurídica do procedimento de licitação, modalidade pregão, forma eletrônica, cujo objeto é o registro de preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas.

III. Possibilidade, com ressalva.

Senhor Procurador-Chefe,

1. RELATÓRIO

1. Cuida-se de procedimento licitatório, modalidade pregão, forma eletrônica, tipo menor preço, que tem por **objeto** o registro de preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sem dedicação de mão-de-obra exclusiva.

2. Constan dos autos os seguintes documentos, no que vale mencionar:

- Documento de formalização da demanda (fls. 82-83);
- Estudo técnico preliminar - ETP digital (fls. 57-61);
- Gerenciamento de riscos - mapa de riscos (fls. 55-56);
- Inserção do objeto no PGC (fl. 83);
- Pesquisa de preços - painel, similares SC (fls. 27-48);
- Mapa comparativo (fl. 49);
- Relatório da pesquisa de preços (fls. 50-51);
- Análises prévias DPL e DPC (fls. 131-132 e 189);
- Aprovação das minutas e autorização da licitação pela autoridade competente (fl. 191);
- Justificativas DPL/PROAD para definição das exigências de qualificação técnica e econômica (fls. 196-199);
- Resposta e justificativas do DPL/PROAD acerca de recomendações e ressalvas comuns pareceres (fls. 192-195);
- Minuta de edital (fls. 201-243);
- Anexo I - Minuta do termo de referência (fls. 244-260);
- Anexo III - IMR - Instrumento de medição de resultados (fl. 262);
- Anexo VI - ARP (fls. 265-267); e

- o Anexo VII - Minuta do termo de contrato (fls. 268-279).

3. O processo foi encaminhado a esta Procuradoria em cumprimento ao art. 38, parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993^[1].

2. LIMITES DA MANIFESTAÇÃO JURÍDICA

4. O Tribunal de Contas da União já se pronunciou no sentido de que o órgão de Consultoria não pode se pautar em manifestações pró-forma, genéricas e demasiadamente sucintas (Acórdão n. 1.485, Plenário, rel. Ministro Augusto Sherman, sessão de 26 jun. 2019).

5. 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.

6. A indicação da expressão "**recomendação**" e variações, por sua vez, relaciona-se a 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. Ou seja, não relacionada diretamente à inobservância de uma norma jurídica ou de outras fontes de Direito como as acima elencadas. A título exemplificativo, as recomendações podem dizer respeito ao aprimoramento da redação de cláusulas, de obrigações diversas contraídas (oportunidade do negócio jurídico, riscos) ou mesmo no campo da suficiência do teor de justificativas e motivação para o ato.

7. Desse modo, tais ações, ainda que incursionem minuciosamente cláusulas e peças instrutórias, restringem-se ao exame dos fatos e da sua conformidade ao Direito que se aplicam, deixando de proteger aspectos de conveniência e oportunidade como condicionantes de juridicidade.

8. 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 BPC n. 07 do Manual de Boas Práticas Consultivas da AGU disponível no site da Instituição, aba "cartilhas").

3. FUNDAMENTAÇÃO

3.1 PLANEJAMENTO E INSTRUÇÃO PROCESSUAL DA ETAPA PREPARATÓRIA

a) Ordem de Instrução Processual

9. É pressuposto basilar de regularidade da instrução processual que todas as peças que deflagrem e digam respeito às fases interna e externa da licitação estejam confinadas em um mesmo autos de processo administrativo.

10. O panorama sobredito acena para a necessidade de uma ordem de ideias e uma concatenação de atos própria de qualquer processo, e ganha especial reforço em razão da orientação do *caput* do art. 38 da L. 8.666/1993.

11. Em mesma medida, a Orientação Normativa n. 02 da Advocacia-Geral da União compreende que toda a documentação referente ao instrumento a ser analisado pelo órgão de consultoria e assessoramento impescinde de estar contemplada em um mesmo autos, senão vejamos:

Os instrumentos dos contratos, convênios e demais ajustes, bem como os respectivos aditivos, devem integrar um único processo administrativo, devidamente autuado em sequência cronológica, numerado, rubricado, contendo cada volume os respectivos termos de abertura e encerramento

12. Outrossim, os atos (minutas, despachos, relatórios, manifestações) devem observar a forma escrita em vernáculo, estarem datados e assinados por quem os produziu (ou advir essa informação do próprio sistema de processo virtual), cfe. se extrai dos arts. 22 e ss. da Lei n. 9.784/1999 - A Lei de Processo Administrativo da Administração Pública Federal.

13. Os autos sob análise estão de acordo com os critérios de boas práticas.

b) Governança Pública

14. No âmbito da União, vige o Decreto n. 10.193/2019, que "*Estabelece limites e instâncias de governança para a contratação de bens e serviços e para a realização de gastos com diárias e passagens no âmbito do Poder*

Executivo federal".

15. Quanto à instância competente para autorizar a contratação de atividades de custeio em geral, a Portaria n. 243/2020/MEC regulou o art. 3.º do decreto suso, delegando aos dirigentes das IFES a competência para celebração de contratos e renovações de qualquer valor e permitiu a subdelegação a gestores detentores de cargo equivalente ao subsecretário de ministério (p. ex.: Pró-Reitores) para celebração de contratos e renovações inferiores a R\$ 10.000.000,00. Quanto às locações, porém, não há critério de delegação ou subdelegação. O caso dos autos não trata de locação de imóvel, razão pela qual não incide o fluxo de autorização ali estipulado.

16. Quanto à Instrução Normativa SGD/ME n. 5/2021, não se aplica ao objeto.

17. Analisa-se a presente licitação também sob a óptica da Portaria n. 179/2019/ME, do Ministério da Economia, e que "*Dispõe sobre medidas de racionalização do gasto público nas contratações para aquisição de bens e prestação de serviços, e dá outras providências*".

18. Há a seguinte proibição de realização de despesa: i) a aquisição de imóveis; ii) a locação de imóveis; iii) a aquisição de veículos de representação e de serviços comuns, conforme disposto nos arts. 3º e 4º do Decreto nº 9.287, de 15 de fevereiro de 2018; iv) a locação de veículos; v) a locação de máquinas e equipamentos; vi) ao fornecimento de jornais e revistas em meio impresso; vii) aos serviços de ascensorista; e viii) sistemas informatizados de controle e movimentação de processos administrativos eletrônicos.

19. Conclusão: o objeto desta licitação não está compreendido no elenco proibitivo da referida portaria, tampouco necessita ser submetido à ratificação de órgão externo à UFSC.

c) Plano Anual de Contratações: Instrução Normativa n. 01/2019/SEGES/ME

20. A IN n. 1/2019 trouxe a obrigatoriedade de que as compras, contratações de serviços, soluções de T.I. e obras, inclusive suas renovações de vigência (prorrogações) constem de um plano anual (PAC) a ser inserido no sistema "Planejamento e Gerenciamento de Contratações" (PGC), como condição obrigatória à realização de licitação e de despesa pública, salvo exceções que não puderem ser dimensionadas no prazo de elaboração do plano.

21. A instrução processual indica o preenchimento desse requisito, cfe. inserção de item no PGC (fl. 83).

d) Planejamento

d.1) Instrução Normativa n. 05/2017/SEGES/MPDG

22. A Instrução Normativa n. 05/2017/SEGES/MPDG (Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão) estabeleceu, em claro processo de aperfeiçoamento e acolhimento das recomendações exaradas nos últimos anos pelos órgãos de controle externo, Tribunal de Contas da União e a CGU, uma sofisticada fase de planejamento a ser trilhada pela Administração contratante.

23. Sabe-se que os gastos dos recursos públicos tenham respaldo no interesse público e a justificativa para a contratação contenha elementos minuciosos que contemplem o planejamento com a projeção, no futuro, de eventual obsolescência da solução buscada, consoante se pode colher da dicção do art. 6.º, IX, da Lei n.º 8.666/1993, o Estatuto das Licitações.

24. Com a nova Instrução, esse plexo de etapas encontra-se esculpido nos arts. 20 a 27 da IN n.º 05/2017, de onde se extrai a definição de "Formalização da Demanda", com a designação, pela unidade requerente, de servidores para compor a futura "Equipe de Planejamento", a qual será designada formalmente (e em prosseguimento) pela autoridade responsável pelo setor de licitações. Essa equipe, na sequência, elaborará os "Estudos Preliminares" (doravante ETP Digital, cfe. tópico subsequente), "Gerenciamento de Riscos", o qual se forja no Mapa de Riscos.

25. No caso dos autos, os documentos acima elencados (exceto a portaria de planejamento) encontram-se preenchidos.

26. A justificativa para a contratação esteia-se na necessidade dotar a Universidade de capacidade operativa para suprir as necessidades alimentares do corpo discente, cuja logística demandaria atribuições estranhas às dos STAE.

27. Sabe-se que está em curso o enfrentamento à situação de emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019 (COVID-19), fato esse público e notório.

28. Diversas medidas de prevenção e contenção à propagação do vírus e de suas implicações têm sido tomadas nos últimos meses (vide Lei n. 13.979/2020 e inúmeras Medidas Provisórias editadas).

29. Em Santa Catarina, o Governo do Estado editou o Decreto n. 515/2020, declarando situação de emergência e determinação a suspensão de eventos e de serviços privados e públicos não-essenciais enumerados pelo decreto, além de limitar o trânsito de coisas e pessoas, a vigorar a partir de 18 de março de 2020.

30. O Decreto Estadual (SC) n. 724, de 17 de julho de 2020, alterador do Decreto n. 562/2020, prorrogou a proibição de atividades de ensino (com exceções) até 7 de setembro de 2020. Além disso, nos territórios onde instalado o

Campus-Sede e diversos outros *campi* a Municipalidade definiu que essas atividades permanecem suspensas, sem definição de prazo, prevalecendo a posição local, em razão do que já decidiu o Supremo Tribunal Federal no tocante às competências dos Entes federativos para dispor concorrentemente sobre a matéria (vide ADI n. 6.341).

31. Finalmente em relação à UFSC, foram editadas as Portarias Normativas n. 352, 353 e 371/2020/GR, instituindo em caráter provisório e excepcional a jornada laboral em regime de teletrabalho ou de revezamento aos servidores e, respectivamente, definindo a alteração de rotina de funcionamento da Universidade, suspendendo eventos, aulas, atividades pedagógicas etc.

32. Por sua vez, o Conselho Universitário deliberou pela retomada do ensino (semestre 2020/1) de modo não-presencial no âmbito da UFSC, cfe. dispõe a ementa da Resolução Normativa n. 140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020:

Dispõe sobre o redimensionamento de atividades acadêmicas da UFSC, suspensas excepcionalmente em função do isolamento social vinculado à pandemia de COVID-19, e sobre o Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro semestre de 2020.

33. Ato contínuo, o egrégio Colegiado estabeleceu um calendário especial (Resolução n. 12/2020/CUn, de 18 de agosto de 2020), prevendo a retomada de atividades pedagógicas não presenciais, o que vem ocorrendo desde o dia 31 de agosto.

34. Desde então, as atividades presenciais de ensino e administrativas encontram-se suspensas e assim permaneceram, conforme Portaria Normativa n. 379/2020/GR, de 09 de novembro de 2020.

35. Em razão disso, considerando a nova rotina de funcionamento da Universidade Federal de Santa Catarina, diversos contratos encontram-se suspensos, dentre os quais os de restaurante universitário.

36. **Ocorre que alguns segmentos acadêmicos restabeleceram a realização de aulas práticas, por autorização da Res. Norm. n. 90/2021/CGRAD, o que demanda o fornecimento de refeições a esses comensais.**

37. **Ademais, a função social dos restaurantes universitários, muitos dos quais sustentados com verba específica das rubricas advindas do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, instituído pelo Decreto n. 7.234, de 19 de julho de 2010, com fornecimento de almoço e janta subsidiados pela Autarquia a comensais discentes, consubstancia-se em serviço essencial.**

38. **O Gerenciamento de riscos** e o respectivo mapa abarcam probabilidades de intercorrências e seus respectivos impactos que guardam correlação com o objeto veiculado, durante a fase de seleção do prestador e de gestão contratual.

39. As demais regras da normativa serão abordadas no decorrer deste parecer.

d.2) Estudos Técnicos Preliminares (ETP) Digital: Instruções Normativas n. 40 e 49/2020

40. O ETP constitui-se como a "*primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação*".

41. Essa fase soma-se a outras tarefas e atos executados no âmbito do planejamento e da avaliação de viabilidade da contratação que, no caso de licitações para registro de preços ou execução imediata de serviços, era regulada pela mencionada IN n. 05/2017/SEGES.

42. Deve constar do ETP o rol definido pelo art. 7.º da IN n. 4, com a ressalva do § 2º do mesmo artigo, que estabelece quais são os itens obrigatórios.

43. Compulsando a documentação (fls. 57-61), conclui-se que o **estudo técnico** identificou a existência de solução no mercado para atendimento da demanda, razão pela qual se concluiu pela viabilidade da contratação por licitação. Todos os itens desta etapa foram observados. Houve justificativa do quantitativo a ser licitado, cujo cálculo é baseado em contratações anteriores e expectativa de necessidades atuais e futuras.

e) Pesquisa de preços e formação de preço de referência: Instrução Normativa n. 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital

e.1) Considerações gerais

44. Ainda no que se refere à instrução do processo licitatório, vale reforçar as orientações atinentes à obtenção do valor estimado do objeto da licitação, consubstanciado no preço de referência adotado. A compulsoriedade de se promover, antecipadamente a qualquer compra pública, diligências visando à análise de sua compatibilidade com os preços corriqueiramente praticados é também extraída da dicção do art. 15, inciso V, da L. 8.666/93, *in verbis*: "Art. 15 -

As compras, sempre que possível, deverão: [...] V - balizar-se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública”. Soma-se a isso o comando esquadrinhado no art. 43, IV, dessa mesma lei, segundo o qual:

Art. 43. A licitação será processada e julgada com observância dos seguintes procedimentos:

[...]

IV - verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital e, conforme o caso, com os preços correntes no mercado ou fixados por órgão oficial competente, ou ainda com os constantes do sistema de registro de preços, os quais deverão ser devidamente registrados na ata de julgamento, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

(grifo nosso)

45. A pesquisa de preços para composição da estimativa de custos deve ser realizada nos termos da Instrução Normativa n. 73/2020 da SEDGGD/ME e, no que couber, das orientações constantes do anexo da Nota Técnica n. 376/2013/PF-UFSC/PGF/AGU, observada a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, prevalecendo a jurisprudência em detrimento das demais fontes e a IN em detrimento da Nota Técnica, na eventualidade de o gestor se deparar com alguma antinomia entre elas.

46. Inicialmente, vale citar o art. 5.º da mencionada IN, que prevê, *in verbis*:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/pannel de preços, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

47. Em regra, a estimativa de custo de cada item deve ser composta por, pelo menos, 3 (três) referências de preço dentre as categorias acima elencadas, com **primazia aos incisos I (panel de preços) e II (contratações similares)**, não podendo se limitar, em regra, a orçamentos obtidos junto a possíveis fornecedores, conforme sinalizado pelos Acórdãos n. 2.816/2014 e 1.445/2015 do Plenário do Tribunal de Contas da União.

48. Dentre as referências de preço obtidas, poderá ou não haver a combinação entre a fonte do panel de preços com os demais.

49. É importante anotar que o Tribunal de Contas da União tem reafirmado o entendimento de que tomar como fonte unicamente os fornecedores desvirtua a pesquisa de preços. Além disso, tem indicado aos órgãos jurisdicionados que dentre o rol de contratações similares a que alude o art. 2.º, II, da IN n. 5/2014 inserem-se os contratos do próprio órgão licitante. Falo aqui do Acórdão n. 718, Plenário, Relator o Ministro André de Carvalho, sessão de 04/04/2018, de cujo teor se extrai o seguinte:

Acórdão:

[...]

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em Sessão do Plenário, ante as razões expostas pelo Relator, em:

[...]

9.3.2. pesquisa de preços com base unicamente na solicitação de 3 (três) propostas de fornecedores, com inobservância, assim, à orientação dada pela então IN 5/2014 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão no sentido de que, na realização da pesquisa de preços com vistas à formulação do orçamento estimado, sejam priorizados os parâmetros disponíveis no

Painel de Preços e as contratações similares realizadas pelos demais entes públicos, dando ênfase, **principalmente, às anteriores contratações similares no próprio órgão ou entidade;**
(grifo nosso)

50. É o que também se extrai dos seguintes precedentes do TCU: Acórdãos n. 1804/2019 - Plenário; n. 2.170/2007 - Plenário; n. 819/2009 - Plenário; n. 2.816/2014 - Plenário; n. 965/2015 - Plenário; e n. 2.637/2015 - Plenário.

51. No que se refere aos orçamentos obtidos junto a possíveis fornecedores, tem-se que devam ser alinhados às especificações do termo de referência – o termo de referência é peça fundamental para elaboração dos orçamentos – e, além disso, recentes; oriundos de pessoas jurídicas distintas, desvinculadas, devidamente identificadas e pertencentes ao ramo do objeto licitado, contra as quais não haja restrição no sistema.

52. Caso o certame ou determinado item/grupo seja exclusivo à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a pesquisa deverá ser realizada junto a esse ramo, a fim de evitar o risco de que a licitação reste deserta.

53. A obtenção da estimativa de custo – seja com base na média dos preços obtidos, seja com base no menor preço obtido, ou outro critério justificado – deve ser precedida da análise crítica do resultado da pesquisa, a comparar as referências obtidas entre si, devendo ser substituídos preços que apresentem valores nitidamente desproporcionais em relação aos demais referentes ao mesmo objeto.

54. Tomar como base a média, a média ou o menor dos preços obtidos é uma decisão discricionária do gestor, cfe. dispõe o Caderno de Logística de pesquisa de preços (versão 2.0, abril/2017, p. 11. Disponível em: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/cadernos>).

55. Na substituição dos preços desproporcionais, e na impossibilidade de se obter outros orçamentos, tem-se que pode ser flexibilizado, mediante justificativa, a ordem de priorização de que trata o art. 5º, § 1º, da Instrução Normativa n. 73/2020, a fim de evitar que a composição de preços se faça com menos de três referências de preço.

56. Assim, por exemplo, na impossibilidade de obtenção de mais de um orçamento do painel, a administração pode utilizar dois preços contratados, similares ou diretamente com os fornecedores, a fim de que se tenha, no mínimo, três referências de preços na composição da estimativa de custo.

57. Para obtenção do número mínimo de referências de preço junto a possíveis fornecedores, a somar com as demais referências do art. 5º, da IN 73/2020, ou, ainda, para comprovar eventuais dificuldades que encontre a fim de justificar nos autos o desatendimento dos rigores daquela instrução, a administração pode se valer das anotações constantes do anexo da Nota Técnica n. 376/2013 desta PF-UFSC, de cujo teor vale transcrever:

[...] 2. Para a obtenção do número mínimo de orçamentos, a Administração deve se valer, dentre outros meios: de solicitações por correio eletrônico; de solicitações por telefone; e de solicitações “presenciais”, mediante visita à sede ou filial de empresas do ramo, quando possível.

3. Se todas as tentativas para obtenção do número mínimo de orçamentos forem inexitas, o servidor responsável deverá lavrar certidão informando: eventual resposta negativa, com indicação da empresa que se negou a fornecer o orçamento e da ocasião em que o fez; número de tentativas de contato por correio eletrônico, juntando aos autos cópia de todas as mensagens de e-mail encaminhadas; número de tentativas frustradas de contato por telefone, informando o número de telefone, a data e o horário em que foi feita cada chamada; e, se for o caso, número de tentativas de contato presencial, com indicação do horário e do local em que foram feitas as visitas.

58. Casos mais especiais, em que não seja possível o cumprimento de todos os requisitos acima listados, devem ser caracterizados no respectivo processo por meio de robusta justificativa, a ser apreciada pela autoridade competente para aprovação do termo de referência e abertura do processo licitatório, cfe. autoriza o § 4º do art. 6º da IN n. 73/2020.

59. Ao final de toda e qualquer pesquisa de preço, a administração deve confeccionar e juntar aos autos um mapa/tabela a resumir todas as informações obtidas, acompanhado de relatório, do qual deve constar, no mínimo: identificação do agente responsável pela cotação; caracterização das fontes consultadas; série de preços coletados; método matemático aplicado para a definição do valor estimado; justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável; rol de todos os documentos pertinentes, com indicação das respectivas folhas em que se encontram no processo; período de realização da pesquisa; e conclusões obtidas a partir da análise e descrição de eventuais medidas adotadas.

e.2) Análise do caso sob exame

60. A estimativa de custo por 12 meses para os serviços em tela, sob demanda, é de **R\$ 19.296.000,00. O custo unitário da refeição/marmita é de R\$ 13,40**

61. No tocante à pesquisa de preços (fls. 27-48) de que resultou tal estimativa de custos, constato que foi confeccionado/juntado o relatório da pesquisa de preços (fls. 50-51), com o detalhamento dos procedimentos adotados, inclusive com o mapa comparativo (fl. 49).

62. Consta do minucioso relatório da pesquisa de preços o detalhamento dos procedimentos adotados, o responsável pela tarefa, o período e instrumentos utilizados, além da metodologia para se chegar à precificação de referência.

63. **Conclusões:**

- Cadernos de logística: não se aplica;
- Painel de preços: Houve 01 tentativa. Resultados: 11. Considerados apenas 05 no cômputo. Os demais dados do painel de preços não foram utilizados no cálculo do custo estimado, sob o fundamento de que o objeto licitado traz um modelo de execução com diversas especificidades que o diferenciam das compras ali reportadas, o que torna impossível ou desaconselhável adotar essas informações com a equivalência que requer a formação do preço estimado, cfe. justificado no item 3.1 do relatório;
- Contratações similares, mídia especializada: painel preços do Estado de SC. Dados desprezados por se tratar de objeto distinto;
- Contrato anterior: não informado nos autos;
- Cotação com fornecedores: não há;
- Quantitativo mínimo ou justificativa: foi observado o mínimo de três referências de preços para os itens; e
- Metodologia aplicada: utilizou-se a técnica da média aritmética simples na formação do preço. Os cinco dados do painel compuseram o cálculo. Não foram consideradas as técnicas da mediana e do menor preço.

64. Cumpridas, portanto, as diretrizes acerca da composição da pesquisa de preços e da formação de preço de referência.

65. Diferentemente da IN n. 05/2014, a IN n. 73/2020 estipulou expressamente um prazo de validade das cotações com fornecedores: até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório. Ao tempo em que exarado este parecer e considerando a brevidade com que será divulgada a licitação, as cotações parecem estar atualizadas, competindo à Entidade consulente assegurar-se disso.

66. A **Programação orçamentária**, cuja indicação no sistema tradicional é *conditio sine qua non* ao avanço à fase externa da licitação, conforme preconizam o art. 55, V, da L. 8.666/93; o art. 60 da L. 4.320/1964; e o art. 8.º, IV, do D. 10.024/2019, fica dispensada por se tratar de registro de preços (SRP), *ex vi* do art. 7.º, § 2.º, do D. 7.892/2013.

67. Necessário destacar, outrossim, que o atendimento ao art. 16, incisos I e II, da Lei Complementar n. 101/2000, somente será necessário se as despesas que amparam a ação orçamentária em apreço não forem qualificáveis como atividades, mas, sim, como projetos, isto é, se não constituírem despesas rotineiras, como estabelece a Orientação Normativa AGU nº 52/2014 ("*As despesas ordinárias e rotineiras da administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da Lei Complementar nº 101, de 2000*").

3.2 CRITÉRIOS AMBIENTAIS E DE SUSTENTABILIDADE: GUIA NACIONAL DA AGU

68. A perspectiva de análise do objeto licitado ocorre sob a óptica do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União.

69. A abordagem da sustentabilidade nas contratações públicas encontra-se presente no edital, sobre o não fornecimento de cópias físicas do edital aos licitantes.

70. A Administração deve constantemente aperfeiçoar o cumprimento dessa etapa e tratá-la com maior profundidade de análise.

3.3 EDITAL E OUTROS ANEXOS

71. No tocante aos requisitos da minuta do edital (fls. 201-243), a análise empreendida se pauta no extenso art. 40 da L. 8.666/93.
72. Em se tratando de contratação de serviços, há que se observar, ademais, os rigores do Anexo VII-A da IN n. 05/2017, na extensão do que se aplica ao objeto em questão, bastante mitigado, é claro, em se tratado de serviço sem dedicação de mão-de-obra exclusiva.
73. 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.
74. Analiso o edital sob a óptica 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 o regulamento da Lei n. 10.520/2002.
75. O primeiro destaque é 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.
76. 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.
77. 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.
78. 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 despicienda 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. Vê-se, que a autoridade consulente observou que a publicação em jornal está **desobrigada** na hipótese.
79. Do rol de **impedimento de participação** constante do item 4.8, "e" verifiquemos que foi mitigada a proibição de participação de empresas em recuperação judicial, consoante recomendações já externadas por esta Procuradoria Federal em outras oportunidades e em consonância com o Parecer n. 04/2015/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU.
80. Os impedimentos do art. 9.º da L. 8.666/93 e do Decreto n. 7.203/2010 (nepotismo) foram igualmente previstos no "ITEM 4 - Do credenciamento e participação na licitação".
81. Sobre 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 nº 146 de 25/07/2018 do Ministério do Trabalho, a Administração deixou de prever sua obrigatoriedade.
82. Isso porque, 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.
83. Dessa forma, fica a critério da Entidade trazer ou não essa cláusula nos seus editais. Sobre o tema, o setor de licitações já se antecipou motivar a não inclusão dessa condição de participação (vide Resposta e justificativas do DPL/PROAD acerca de recomendações e ressalvas comuns).
84. 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 5 do edital.
85. 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 6.9).
86. Quanto à **apresentação das propostas** (item 7), 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. 10.520/2002). O formato e meio de apresentação da proposta é unicamente o digital, cf. alerta o art. 43, § 2.º, do decreto. À forma de apresentação e conteúdo mínimo foram acrescentadas sugestões de informações complementares a serem discriminadas na proposta. O teor dessas sugestões é coerente com essa etapa e razoável no tocante ao seu conteúdo (p. ex.: site da empresa, indicação de principais clientes, tomadores de serviços etc.).

87. Concomitantemente ao envio de sua proposta, o licitante deve enviar a documentação habilitatória, o que foi previsto no item 7.1. Os documentos de cunho habilitatório já constantes do SICAF poderão deixar de ser juntados pelo licitante (art. 26, § 2.º), por sua conta e risco, o que foi previsto no item 12.4 e ss. do edital. Vejamos o teor do item 12.4.4:

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.

88. 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 outros documentos complementares/suplementares 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, bem como enfatizar que esse prazo não se aplica à documentação cuja obrigatoriedade de apresentação com a proposta era de conhecimento do licitante, o que foi previsto (item 7.4 e 7.4.1, fase de apresentação da proposta; item 11.2, fase de aceitação; item 12.5, fase de habilitação).

89. O tipo, em que pese continue sendo o menor preço, 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 (v.g. Acórdão n. 818/2008, Segunda Câmara, rel. Min. Aroldo Cedraz, sessão de 01 de abril de 2008).

90. 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. No caso dos autos, o critério é o tradicional, pelo **menor preço** (item 11.6 à fl. 221 do edital).

91. 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).

92. 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.

93. Trata-se de verdadeiro mecanismo que sofisticava 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.

94. A Administração elegeu o modo de disputa **aberto e fechado** (item 9.3.1 à fl. 217), utilizando redação condizente com a escolha. A instrução processual deve contemplar os elementos hábeis a fundamentar o modo de disputa eleito, a fim de que não se afigure arbitrário ou despropositado. Sobre isso, há minudente manifestação do setor de licitações (Resposta e justificativas do DPL/PROAD acerca de recomendações e ressalvas comuns).

95. O conceito de lance intermediário encontra-se precisamente definido no item 9.4, em consonância com ressalvas e recomendações exaradas em outros editais analisados por esta Procuradoria.

96. O lapso temporal da fase competitiva do certame observa o novo regramento no que se refere ao modo de disputa aberto e fechado, qual seja, quinze minutos + até dez minutos randômicos (itens 9.6 e 9.7).

97. 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.

98. Considerando que a disputa em exame **não** será operacionalizada sob o modo unicamente aberto, não é obrigatória a previsão de intervalo mínimo de lances. Em que pese isso, a Administração optou por inserir esse critério na fase lances, definindo o intervalo de **1% (um inteiro por cento)** sobre o valor unitário estimado do item em disputa (item 9.5). Como a disputa é pelo menor preço, e não maior desconto, a alusão a um indicar percentual poderia gerar confusão aos licitantes. Precavendo-se em relação a isso, a Entidade promotora da licitação trouxe explicação acerca disso no subitem 9.5.1, *in verbis*: "*Embora o parâmetro disposto no item 9.5 para intervalo mínimo entre lances esteja definido em percentual, o mesmo deverá ser traduzido pelo licitante, quando de seu lançamento no COMPRASNET, para valores em reais*".

99. A fase de **aceitação** do pregão eletrônico é, sem sombra de dúvidas, o ponto alto da licitação e antecede a adjudicação do objeto e homologação do certame. As 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 (item 11).

100. Não há exigências específicas como atestados de conformidade ou ensaios e amostras.

101. Os **requisitos habilitatórios** devem guardar coerência com o vulto da licitação e assegurar a seleção de prestadora que não tenha como intento aventurar-se em contratar com a Administração Pública.

102. Os requisitos de habilitação jurídica; qualificação econômico-financeira; regularidade fiscal e trabalhista; regularidade fiscal perante as Fazendas Públicas estaduais, distrital e municipais, quando necessário; e proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos foram exigidos adequadamente e observam o padrão de outros instrumentos veiculados nos últimos anos pela UFSC.

103. Quanto à exigência de **qualificação técnica**, consta do edital (item 12, fls. 228 e ss.):

[...]

d.1) Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo marmita por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

d.1.1) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

d.1.2) O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua). **d.1.3)** Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

d.2) Declaração emitida pelo licitante que reúne ou reunirá, até a assinatura do contrato, comprovação que possui:

d.2.1) Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

d.2.2) Em seu corpo técnico profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão;

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

104. O rigor das exigências não extravasa a proporcionalidade e é condizente com a complexidade do objeto licitado, estando de acordo com os parâmetros estabelecidos pela Súmula n. 263 do TCU.

105. Especificamente em relação ao requisito **capacidade técnico-operacional** (serviços de natureza continuada: item 10.6, "b", do Anexo VII-A da IN 05/2017), o Tribunal de Contas da União conferiu interpretação restritiva ao conteúdo. Deve-se tomar como exceção, e não regra, a estipulação da experiência temporal mínima de 03 (três) anos (TCU. Acórdão n. 2870, Plenário, rel. Min. Walton Alencar Rodrigues, sessão de 05 dez. 2018).

106. Outrossim, essa capacidade não pode ultrapassar a dimensão de 50% do objeto licitado (TCU. Acórdão 361/2017, Plenário, rel. Min. Vital do Rêgo, sessão de 08 mar. 2017).

107. No caso em tela, a Administração exige do licitante aptidão cuja métrica é a quantidade, aliada ao tempo de experiência. A escolha dessa redação não configura restrição indevida, tampouco prejudica a obtenção da proposta mais vantajosa, pois o que se busca é aptidão do corpo técnico do fornecedor para atender satisfatoriamente às

necessidades da promotora da licitação. Considerando que o objeto não se adorna de sofisticada complexidade, a exigência mostra-se adequada e dentro dos parâmetros suso.

108. Em relação à **capacidade técnico-profissional**, elegeu-se: "**profissional nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional**". O conteúdo da exigência, em si, é compatível com o objeto licitado.

109. Cumpre analisar se a forma de comprovar essa exigência está ou não correta. Sobre o tema, aliás, imperioso tecer os seguintes precedentes da Corte de Contas da União:

- Acórdão n. 2241, Plenário, rel. Min. José Mucio Monteiro, sessão de 22 ago. 2012:

[...]

Assim, o TCU adota posicionamento contrário à exigência de quadro de pessoal com técnicos certificados e qualificados em fase anterior a celebração do contrato. Esse entendimento visa a evitar que os licitantes incorram em despesas que sejam desnecessárias e anteriores à própria celebração do contrato.

- Acórdão 2561, Segunda Câmara, rel. Min. Benjamin Zymler, sessão de 8 dez. 2004 (s.g. e sub. no original):

Acórdão:

[...]

9.3. determinar à Subsecretaria de Assuntos Administrativos do MEC que:

9.3.1 abstenha-se de exigir, nos editais de licitação, que os profissionais listados pelas participantes, para comprovação da **capacidade técnico-operacional**, tenham, no momento da habilitação, vínculo profissional de qualquer natureza jurídica com a respectiva licitante, uma vez que, de acordo com o inciso I do § 1º do art. 30 da Lei n.º 8.666/93, **tal exigência somente é cabível para a comprovação da capacidade técnico-profissional**, em relação aos profissionais de nível superior, ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentores de responsabilidade técnica;

110. Extrai-se do AC n. 2561/2004, portanto, que esse requisito é de natureza eminentemente habilitatória e deve constar dessa fase do procedimento licitatório. No caso do profissional responsável técnico com vínculo de autônomo, o TCU vem admitindo que o licitante apresente, na fase de habilitação, a declaração de que disporá desse profissional até a data de início da execução contratual (Acórdão n. 2607, Plenário, rel. Ministro Walton Alencar Rodrigues, Sessão de 28/09/2011).

111. Por conseguinte, esse item é da fase habilitatória e **o deslocamento para o capítulo das obrigações da contratada é inapropriado**. Persistindo o entendimento de que o item deve constar apenas do rol de obrigações, **deve-se mitigar os riscos da posição assumida pela Administração e exigir ao menos que o licitante apresente, na fase de habilitação, a declaração de que disporá** desse profissional até a data de início da execução contratual, por analogia ao que se faz em relação a equipamentos, insumos e pessoal *staff* - capacidade operacional (art. 30, § 6.º, da L. 8.666/93) e nos termos em que o TCU vem admitindo, estritamente, em relação ao profissional responsável técnico com vínculo de autônomo. Falo do Acórdão n. 2607, Plenário, rel. Ministro Walton Alencar Rodrigues, Sessão de 28/09/2011.

112. No caso dos autos, exigiu-se a declaração como obrigação futura, e não a comprovação na etapa habilitatória. Esse outro modelo é uma opção assumida pela Administração e que deve ao menos ser relativado com a exigência da declaração, como o fez. Nada obstante, o posicionamento desta Procuradoria, de amplo conhecimento da PROAD e que será sempre reiterado, é de que a primazia deve ser pela exigência na etapa habilitatória, à exceção do responsável técnico com vínculo de autônomo (**ressalva**).

113. Sobre requisito de qualificação "**prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial**":

- **alvarás sanitários do estabelecimento e do (s) veículo (s) de transporte das refeições; e**
- **inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.**

114. Ambos deslocados para o campo das obrigações.

115. A redação do item 12.8 dos critérios habilitatórios adequou-se à nova redação dada ao art. 42 da LC n.º 123/2006 pela LC n. 155/2016, cujos efeitos surtem desde o dia 1.º de janeiro de 2018, cf. dispõe o art. 11, III, deste diploma legal alterador. Isso porque houve o acréscimo do privilégio de conceder cinco dias úteis também para regularização no caso de intercorrência no âmbito trabalhista, não só fiscal.

116. No tocante à **Participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**, os incisos I e III do art. 48, da Lei Complementar n. 123/2006; e o Decreto n. 8.538, de 2015, preveem tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras.

117. O art. 6º do referido decreto estabelece que, nos itens ou lotes de licitação cujo valor esteja abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação no processo licitatório deve ser exclusivamente destinada às microempresas e empresas de pequeno porte. Na mesma toada, a Orientação Normativa AGU n. 47/2014 preceitua que é obrigatória a participação exclusiva de ME e EPP na licitação quando os itens ou lotes/grupos tiverem valor igual ou inferior a R\$ 80.000,00.

118. A Orientação Normativa AGU n. 10/2009, por sua vez, pacifica a forma de aferição do valor de R\$ 80.000,00 como sendo a referente ao período de um ano da contratação.

119. Há, ainda, previsão facultativa de estabelecimento, nos instrumentos convocatórios:

i) de exigência de subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos do art. 7º do Decreto nº 8.538, de 2015;

ii) de prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de dez por cento do melhor preço válido nos termos do art. 9º, II, do Decreto nº 8.538, de 2015.

120. Os tratamentos diferenciados devem ser afastados quando incidente alguma das situações previstas no art. 10 do Decreto nº 8.538/2015.

121. Para efeito dessa justificativa e, em especial, no que se refere à inexistência do número mínimo de três fornecedores caracterizados como microempresas/empresas de pequeno porte no mercado, não se presta, vale ressaltar, a mera suposição do gestor público, desamparada de evidência empírica.

122. Caso verifique, em que pese a pesquisa, presença/participação de três ou mais ME/EPP na licitação, deve a administração lhes conferir a precitada exclusividade, mas não sem antes prever essa situação em edital.

123. No mais, independentemente do valor estimado para aquisição, há que se buscar o cumprimento do inciso III, do mesmo art. 48, o qual estabelece cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte quando o objeto for divisível.

124. Nesses casos, e até que se proponha melhor solução, a administração deve duplicar cada um dos itens da licitação sobre os quais incida tal norma, reproduzindo sua especificação, mas destinando cota do quantitativo original na proporção de até 25% para um, exclusivo para ME/EPP, e o percentual restante – no mínimo 75% – para o outro, sem exclusividade.

125. Ademais, na ocasião das contratações e ordens de fornecimento, o percentual de até 25% do quantitativo requisitado deverá ser igualmente reservado aos itens cuja disputa foi exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a fim de não tornar sem efeito a previsão legal, evitando-se possível caracterização de burla ao tratamento diferenciado de que trata a L.C. nº 123/2006.

126. No caso em tela, houve a seguinte opção: **ampla concorrência**.

127. No tocante à **publicação do edital e sua interação com a Lei de Acesso à Informação**, conforme os arts. 20 e 21 do Decreto n.º 10.024/2019, deverá ser providenciada a publicação do aviso do edital no Diário Oficial da União, no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, observando-se, a partir dessa data, o prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação das propostas e dos documentos de habilitação pelos licitantes.

128. Ademais, de acordo com o art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724/2012, deverão ser disponibilizados os seguintes documentos e informações no sítio oficial do órgão licitante na *internet*:

- cópia integral do edital com seus anexos;
- resultado da licitação;
- contratos firmados e notas de empenho emitidas.

129. Adiante.

130. Quanto ao **Instrumento de medição de resultados – IMR**, disposto no Anexo VIII-A da IN n. 05/2017, que expressa a necessidade de detalhamento da metodologia de avaliação da execução dos serviços através da determinação de uma faixa específica de tolerância, abaixo da qual a contratada se sujeitará às sanções legais e da inclusão de disposições que especifiquem tanto os procedimentos de fiscalização e de gestão da qualidade do serviço, quanto os registros, controles e informações que deverão ser prestados pela contratada, restou observado pela Administração (fl. 262).

3.4 TERMO DE REFERÊNCIA

131. Vê-se que a escolha do Pregão Eletrônico, como modalidade de licitação, foi adequada, pois o serviço a ser contratado foi qualificado como comum pela unidade técnica (art. 1º da Lei n. 10.520/2002 c/c Orientação Normativa AGU n. 54/2014). Destaque-se que, à luz do art. 4º, X, da Lei n. 10.520/2002, c/c art. 7º do Decreto n. 10.024/2019, somente é possível licitar o presente objeto sob o tipo menor preço ou maior desconto.

132. Quanto ao conteúdo do Termo de Referência (fls. 244-260) vale lembrar, submete-se aos rigores do art. 3º, 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.

133. Além disso, em se tratando de contratação de serviços, cumpre observar, também, o art. 28 e ss. da IN n. 05/2017, bem como o que estabelece o seu Anexo V, em linhas gerais: i) vedação a especificações/exigências excessivas; ii) definição sucinta e clara do objeto; iii) fundamentos da contratação (contido no estudo preliminar); iv) descrição da solução (contido no estudo preliminar); v) requisitos da contratação (contido no estudo preliminar); vi) modelo de execução (atinente à forma de prestação dos serviços, possibilidade de subcontratação); vii) modelo de gestão (forma de remuneração, avaliação da qualidade, indicadores para o IMR); viii) forma de seleção (licitação ou contratação direta); ix) critérios de seleção (requisitos habilitatórios verificados também no edital); x) custo estimado; e xi) indicação da fonte orçamentária para honrar a futura despesa.

134. No tocante à **definição do objeto e eventual preferência de marca/direcionamento de fornecedor ou prestador**, deve haver pertinência na sua escolha e clareza em sua descrição. Outrossim, nos casos em que há opção por direcionamento de marca, necessário que diversos pressupostos sejam satisfeitos como condição de legalidade. É que a vedação de marca é uma regra geral que visa a garantir a ampla competitividade do certame e o alcance da proposta mais vantajosa. A proibição geral é extraída dos seguintes dispositivos da Lei n. 8.666/93: art. 7º, § 5º c/c art. 15, § 7º, I.

135. Em suma os serviços são os seguintes (Item 1 - Objeto):

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, diário, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo marmita serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo marmita será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo marmita, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

136. Da leitura da minuta, extrai-se clareza na identificação do objeto, bem como a inexistência de identificação de restrição ao princípio da ampla competitividade, quer por similaridade, quer por direcionamento.

137. No que se refere à **classificação dos serviços**, no item 5 do referido Termo de Referência a Administração o qualificou como comum e de natureza contínua, sem dedicação de mão-de-obra exclusiva.

138. A adjudicação da licitação por lotes naturalmente ocorrerá pelo conjunto de itens respectivo por ele representado. Todavia, o **critério de julgamento** da proposta pode se pautar no menor preço por lote sem renunciar ao **preceito de aceitabilidade** elencado que deve tomar como teto o custo estimado pelo serviço individualmente, ou seja, por cada item. Dessa forma, mesmo na licitação por lotes é imprescindível que o critério de custo unitário aceitável seja observado.

139. Nesse sentido já se pronunciou a Corte de Contas da União (AC n. 93/2009, TCU, Plenário, rel. Min. Augusto Nardes, Sessão de 04 fev. 2009):

Relatório:

[...]

6. Destaco que o entendimento pacífico nesta Corte de Contas é o de que, ainda que haja compatibilidade do preço global, há que se ter a adequabilidade dos custos unitários de modo a coibir o famigerado "jogo de planilhas". [...]

7. Dessa forma, não releva demonstrar a existência no mercado de proposta mais vantajosa que aquela apresentada no âmbito do pregão sob exame. A verificação da inadequação dos custos unitários é suficiente para macular a proposta do licitante aceita pela pregoeira, ora Embargante.

(grifo nosso)

140. O recentíssimo Acórdão n. 615/2020, Plenário, rel. Min. Ana Arraes, indica que o tema é pacífico e atual, não estando superado por precedente superveniente.

141. Deve constar a informação de que o critério de julgamento da proposta será o menor valor por item, quando é item avulso; ou menor valor por item, com agrupamento de itens em lote, quando assim for disposto o objeto licitado, o que foi observado (item 4.1).

142. O **custo** dos itens a serem registrados/contratados constitui-se em critério de **aceitabilidade das propostas**, o que enseja a obrigatoriedade de constar dos autos, mesmo em se tratando de modalidade pregão^[2], o que foi observado. Aliás, definiu-se que esse será o máximo aceitável, cfe. delinea o art. 15 do D. 10.024/2019 (item 4.3 do T.R.).

143. O item 6 disciplina a forma, lugar e tempo de **execução dos serviços** encontram-se bem explicitados. Não há documentação complementar (memorial descritivo, plantas), o que, ao menos por ora, não indica deficiência na instrução.

144. O item 7 contém as **informações relevantes para o dimensionamento da proposta.**

145. Há previsão de **fornecimento de peças** e a forma de ressarcimento ao prestador, que deverá fazer prova da qualidade, pertinência e do custo real das peças, inclusive mediante apresentação de NF.

146. Sobre a **divisão de itens, seu eventual agrupamento e /ou subdivisão em lote**, a regra é o parcelamento do objeto, permitindo-se o agrupamento apenas visando à economia de escala em razão da ampliação de competitividade, desde que haja algum grau de afinidade/similaridade/adequação técnica, quando sua veiculação de modo avulso for desinteressante aos potenciais licitantes e quando tecnicamente a dispersão do lote em itens for inviável ou desaconselhável em vista da qualidade e integridade do objeto executado.

147. Igual previsão extrai-se do art. 8.º do Decreto n. 7.892/2013 (aqui tomado por analogia, já que a licitação é para contratação imediata):

Art. 8º O órgão gerenciador poderá dividir a quantidade total do item em lotes, quando técnica e economicamente viável, para possibilitar maior competitividade, observada a quantidade mínima, o prazo e o local de entrega ou de prestação dos serviços.

148. Há precedente paradigmático da Corte de Contas da União, aliás, que aborda a matéria e, como sói ocorrer nesses tipos de acórdãos, disciplina didaticamente o que deverá ser observado.

149. É o Acórdão n. 2.401/2006 (TCU, Plenário, Relator Ministro AUGUSTO SHERMAN, Sessão de: não consta) s.g. no original:

Sumário

Representação de licitante. pregão. registro de preços de periféricos e suprimentos de informática. licitação por lotes. definição dos lotes em função do local de entrega. irregular indicação de marcas. restrição significativa ao caráter competitivo do certame. determinação no sentido de que somente se dê prosseguimento à licitação após implementadas todas as condições e correções necessárias, momento em que se deverá proceder à republicação integral do edital, reiniciando a contagem dos prazos legais para apresentação de novas propostas 1) é irregular o agrupamento, em um mesmo lote a ser licitado, de objetos divisíveis, haja vista o disposto no art. 23, § 1º, da lei 8.666/93 e na Súmula 247 do TCU; 2) o agrupamento em lotes previsto no

art. 5º do decreto 3.931/2001 somente pode abranger itens de natureza semelhante; 3) é ilegal a indicação de marcas, nos termos do § 7º do art. 15 da lei 8.666/93, salvo quando devidamente justificada por critérios técnicos ou expressamente indicativa da qualidade do material a ser adquirido.

[...]

150. O doutrinador Marçal Justen Filho externa um posicionamento bastante pragmático no tocante à aplicação desse princípio (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 17. ed. rev., atual. e amp. 2. tir. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016. p. 440), vejamos:

[...]

4.1.3) O requisito de natureza técnica

[...] Em suma, o impedimento de ordem técnica significa que a unidade do objeto a ser executado não pode ser destruída através do fracionamento.

4.1.4) O requisito de natureza econômica

[...]. Por isso, não teria cabimento a Administração fracionar as contratações se isso acarretar aumento de seus custos.

151. Veja-se que o fundamento jurídico do fracionamento consiste na ampliação das vantagens econômicas para a Administração. A possibilidade de participação de maior número de interessados não é o objetivo imediato e primordial, mas via instrumental para obter melhores ofertas (em virtude do aumento da competitividade).

152. A fragmentação interna é consequência da exigência legal de haver parcelamento das contratações, opção essa que reverbera o preceito de que a concentração de diversos objetos e de um mesmo licitante para a sua satisfação são circunstâncias que desatendem à própria essência da lei de licitações que, ao contrário, fomenta a ampla participação e a disputa como pilares inarredáveis do processo tradicional de compras públicas.

153. Com isso, viabiliza-se a participação de licitantes de pequeno porte, normalmente sediados na região do em torno do órgão, o que contribui para concretizar outro objetivo licitatório que é o desenvolvimento nacional sustentável.

154. Outrossim, há situações em que, a depender das peculiaridades do bem/serviço e de como se comporta o mercado ao ofertá-los, nem todos eles integram comumente o rol de atividade econômica de uma mesma empresa. Nesse cenário, o gestor público deve ter consciência de que confinar vários itens em agrupamento/lote, apesar de afins, frustrará a expectativa de que o maior número possível de potenciais licitantes participe do certame.

155. Nesse sentido trabalha-se com exemplos como de material de escritório, onde hipoteticamente um órgão que demande vultosa quantidade de folhas de papel para impressão agrupe esse item com canetas esferográficas, lápis, de modo a afastar da competição uma fabricante de papel, por exemplo, que teria condições de ofertar e honrar uma proposta mais vantajosa para esse item, mas não para os demais e, já que a oferta a todos é compulsória, não participaria ou teria sua proposta inicialmente desclassificada. Sobre o assunto, veja-se o Acórdão n. 964/2013 (TCU, Plenário, Relator o Ministro Raimundo Carreiro, Sessão de 17/04/2013).

156. Por outro lado, se a desagregação de itens afins tornar-se desatrativa em razão do baixo vulto, expertise essa adquirida pelo setor de compras do órgão ao notar que habitualmente há deserção, fracasso em licitações ou abandono do contratado, o princípio do parcelamento há que ser afastado, pois é assente na jurisprudência da Corte de Contas da União que o gestor deve constantemente buscar a aproximação do setor público com as proposições diversas apresentadas pelo mercado privado.

157. Igual conduta pode ser tomada quando, ainda que não se verifique a ausência total de interesse, o custo estimado sofra um considerável incremento frente ao desconto que se obteria caso o item fosse agregado a um conjunto de outros e o mercado suporte o fornecimento/prestação do bem/serviço agrupado - ainda que o leque de licitantes diminua, mas desde que não consideravelmente. Ou seja, pode-se afastar, nesses termos, o princípio do parcelamento se a sempre esperada economia de escala der prenúncios de que não se concretizará.

158. Por fim, quando o objeto constituir-se de itens que até podem ser isoladamente licitados, mas que, nesse modelo, haveria risco considerável à harmonia, uniformidade, padronização e à própria qualidade do fornecimento, notadamente em se tratando de serviços em que há interdependência entre as tarefas a serem executadas, o agrupamento seria uma opção excepcionalmente adequada.

Análise in concreto:

160. Trata-se de lote único. Desnecessário incursionar em qualquer debate sobre parcelamento, dada a natureza do serviço.

161. Quanto ao instituto da subcontratação, a linha interpretativa traçada pela doutrina acerca dos critérios que balizam a subcontratação é de que essa se opere parcialmente e não abarque parcela relevante do próprio objeto licitado, de modo a vedar que a execução contratual se convolve em sub-rogação sobre os direitos da avença por outro particular, o que desnaturaria a própria lógica da realização do procedimento licitatório. Nesse sentido, ilustram a

jurisprudência dominante da Corte de Contas da União os seguintes precedentes: Acórdão n. 954/2012/Plenário e Acórdão n. 8.657/2011/Segunda Câmara.

162. Em que pese a relevância qualitativa frente ao objeto que se executa, é assente na doutrina que, em casos excepcionais, é possível admitir a subcontratação justamente para que não haja restrição indevida no leque de potenciais interessados, quando houver notícias de não serem esses dotados de capacidade para execução do objeto sem auxílio de terceiros (subcontratados), por conta de complexidade ou especificidades do serviço.

163. É o que se colhe dos ensinamentos de Marçal Justen Filho (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 17. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2016. p. 1267):

*Existem hipóteses, no entanto, em que a atividade objeto da execução por um terceiro se afigura como material e juridicamente relevante. Por exemplo, imagine-se um contrato de obra pública. **Existem certas atividades cuja complexidade conduz à sua prestação por terceiros especializados.** Basta pensar em sondagens do subsolo, cálculos estruturais ou certas atividades dotadas de grande complexidade. Em tais hipóteses, o edital deverá disciplinar o tema. Se for o caso, caberá prever a possibilidade de subcontratação parcial. Anote-se que **a vedação acarretaria a restrição da competição, com efeitos potencialmente negativos para os cofres públicos***

(grifo nosso)

164. No caso em análise, optou-se por **não autorizar a subcontratação parcial.**

165. Compulsados os autos, entendo, de modo geral, que o termo de referência satisfaz as exigências normativas que lhe são aplicáveis em razão do objeto, já que se trata de prestação de serviço sem dedicação exclusiva de mão-de-obra e também de pequena monta, nos termos do que prelecionam, respectivamente, os arts. 11.1 e 12 do Anexo VII-A da IN n. 05/2017 e art. 32, § 1.º, da Lei n. 8.666/93.

166. 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 (fl. 79).

3.5 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

167. O Sistema de Registro de Preços - SRP encontra previsão no art. 15 da Lei n. 8.666/93 e no art. 11 da Lei n. 10.520/2002, sendo regulamentado, propriamente, pelo Decreto n. 7.892/2013. Por meio desse sistema, a administração seleciona pessoa jurídica que se dispõe a fornecer material ou prestar serviços por determinado valor previamente registrado em ata firmada pelas partes, a qual deve vigorar por determinado prazo, até o limite de 12 meses.

168. A principal vantagem de sua utilização é que, mesmo estabelecido o prazo de vigência do registro dos preços, a Administração não se obriga a solicitar os materiais e não fica cingida ao prazo da execução orçamentária.

169. Ou seja, no caso de aquisições de bens comuns por meio do SRP, a administração pode requerer os materiais objeto da aquisição ainda durante o exercício em que se concluiu a licitação ou no exercício seguinte, desde que obedecido o prazo da ata e do contrato que, eventualmente, dela pode decorrer.

170. Por definição, a Ata de Registro de Preços - ARP dela decorrente não se confunde com um instrumento contratual, nada obstante detenha índole de negócio jurídico em que são firmados compromissos de fornecer a preço e prazo previamente estipulados, se e quando assim o exigir a Administração contratante. Nesse sentido já decidiu o TCU (Acórdão n. 1285, Plenário, rel. Ministro Benjamin Zymler, sessão de 27/05/2015):

Voto:

[...]

Não pretendo aqui discutir se a **ata de registro de preços** tem natureza contratual ou não, mas é fato que tal instrumento **é um acordo de vontades**, assinado pela Administração e pelas licitantes que ofertaram os preços registrados. Caracteriza-se como um negócio jurídico entre as partes, criando vínculos e estabelecendo obrigações recíprocas, embora predominantemente do particular signatário. Na ata de registro de preços, é acordado entre as partes apenas o objeto licitado e os respectivos preços ofertados, **diferenciando-se de um típico contrato administrativo**, no qual também são acertadas as quantidades a serem contratadas e existe a obrigação, e não mera faculdade, de o contratante demandar as quantidades previamente acordadas.

(s.g. no original)

171. Para utilização do SRP, a administração deve enquadrar o caso concreto num ou mais incisos do art. 3.º, do Decreto nº 7.892/2013, que assim dispõe:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

172. A utilização do sistema de registro de preços pressupõe, ainda, a confecção da minuta da respectiva ata, anexa ao edital e, em alguns casos, do contrato, conforme art. 62, da Lei nº 8.666/93.

173. Compulsando-se o Anexo VI - ARP (fls. 265-267), possível concluir que sua redação é condizente com os preceitos suso: faz uso da expressão "eventual contratação", limita o prazo de vigência em até 12 meses e indica o cadastro reserva daqueles licitantes não vencedores, mas que assim desejem se compromissar em igualdade de condições com o licitante vitorioso, no caso de ausência futura deste.

174. Quanto à sistemática de **adesão à ARP**, os limites para adesão de órgãos e Entidade não-participantes foram atualizados em conformidade com a recente alteração promovida pelo Decreto n. 9.488/2018.

3.6 MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

175. Passo, enfim, à análise da Minuta de Termo de Contrato (fls. 268-279).

176. Na Administração Pública, os contratos encontram regulamentação na Lei no 8.666/93, cujo art. 54 assim dispõe:

Art. 54. Os contratos administrativos de que trata esta Lei regulam-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

177. Em seguida, o seu art. 55 prescreve as cláusulas mínimas (legislação dirigente).

178. Consta da minuta i) a definição do objeto; ii) a vinculação ao procedimento licitatório; iii) a forma de execução dos serviços, inclusive com a indicação de metodologia de pagamento que abarca o instrumento de medição de resultados; iv) a possibilidade de alteração contratual nos termos e limites do art. 65 da Lei n. 8.666/93; v) o dever de a contratada manter, durante a execução, todas as condicionantes que a habilitam a contratar com o Poder público; vi) prazos de pagamento; vii) sanções em caso de inadimplemento pela contratada; viii) possibilidade de rescisão unilateral pela contratante; ix) a vigência limitada a 12 meses; x) 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 xi) proibição de subcontratação total pela contratada e de cessão de posição contratual.

179. 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**. Aliás, mesmo na hipótese contrária o entendimento é de que deve haver cláusula de reajuste (TCU. Acórdão n. 7.184/2018, 2ª Câmara). Para tanto, deve-se eleger o índice geral aplicável, o que foi observado (IPCA/IBGE, **cláusula sexta**).

180. Outrossim, há a exigência de **garantia**, conforme autoriza o art. 56 da Lei n. 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 sétima**), foi de 5% (cinco por cento). A cobertura da garantia deve se estender em 3 meses após o encerramento da vigência, o que foi observado na redação da cláusula. A garantia poderá ser dispensada no caso de contrato firmado dentro dos parâmetros da despesa de pequeno valor.

181. As obrigações de fazer por parte da contratada guardam pertinência com o espectro de justificativa e dimensionamento descritos na fase de planejamento.

182. Os casos de alteração contratual, externalização do poder exorbitante da Administração, guardam obediência à dicção do art. 58 da L. 8666/93.

183. O foro de eleição obedece ao que determina o art. 55, § 2.º.

184. 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 esquadrihada pelos arts. 60 e 61, caput, todos da L. 8666/93.

3.7 DISPOSIÇÕES COMUNS AO EDITAL, T.R. E CONTRATO

185. As sanções (**item 22 do Edital**) não se limitem ao que disciplina a Lei n. 10.520/02 (lei do pregão). A analogia com a Lei n.º 8.666/93 (advertência, suspensão, multa moratória e compensatória), se dá em *in bonam partem*, posto que são menos gravosas, como regra, (impedimento com o Ente Federativo sancionador) do que as da Lei do Pregão (exceto a declaração de inidoneidade da 8.666/93), aplicação essa permitida pela ordem jurídica quando se trata de sancionamento.

186. É como já se pronunciou a PGF/AGU, por meio de seu órgão uniformizador da atividade consultiva, cfe. Conclusão DEPCONSU/PGF/AGU n. 95/2015 (Parecer n. 05/2015/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU):

[...]

III. PELA TEORIA DO DIÁLOGO DAS FONTES, É POSSÍVEL O DIÁLOGO DE COMPLEMENTARIEDADE ENTRE LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS E A LEI DO PREGÃO, PERMITINDO COM QUE SEJAM APLICADAS AS SANÇÕES DO ART. 87 DA LEI 8666, DE 1993, NOS CASOS REGIDOS PELA LEI 10.520, DE 2002, DE FORMA COORDENADA.

187. 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).

188. A minuta prevê adequadamente os índices aplicáveis.

189. Houve aperfeiçoamento do regramento afeto às sanções pecuniárias, flexibilizando-se o critério de dosimetria com a inclusão da expressão "até", seguida do percentual respectivo. Isso porque, a redação anterior fixava o percentual de multa, sem possibilidade de variação. Com a ampliação da escala de percentuais de multa, caberá à comissão processante e à autoridade competente avaliar individualmente o grau de reprovabilidade da conduta e definir (com mais autonomia) a penalidade razoável e proporcional ao caso, dentro dos limites estipulados no instrumento convocatório.

4. CONCLUSÃO

190. Ante o exposto, concludo 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 [**vide parágrafo (s) n. 112**].

191. Frise-se, ressalvas que não forem satisfeitas tornam a licitação não cancelada por esta Procuradoria.

192. É o parecer, de caráter opinativo.

À consideração superior.

Florianópolis, 09 de setembro de 2021.

André Laurindo Costa
Coordenador de Assessoria Técnica - servidor Técnico Adm. (TAE)
(Minutante)

Alessandra Sgreccia
Procuradora Federal

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 23080028262202124 e da chave de acesso 45da26fd

Notas

- ¹ Na elaboração deste parecer, utiliza-se parcialmente o modelo de manifestação jurídica nacional disponibilizado pela Câmara Permanente de Uniformização Consultiva da Advocacia-Geral da União - AGU

(Disponível em: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/procuradoria-geral-federal-1/consultoria-juridica/camara-permanente-de-uniformizacao-consultiva>).

2. [^] 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 716023030 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): ALESSANDRA SGRECCIA. Data e Hora: 10-09-2021 09:23. Número de Série: 17431498. Emissor: Autoridade Certificadora SERPRORFBv5.



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
GABINETE DO PROCURADOR-CHEFE

AV. DES. VITOR LIMA, 222, S. 502, ED. SANTA CLARA (REITORIA II), TRINDADE, FLORIANÓPOLIS/SC · 88040-400 · (48)37219371 · PFSC.UFSC@AGU.GOV.BR ·

[HTTPS://ANTIGO.AGU.GOV.BR/UNIDADE/PFUFSC](https://antigo.agu.gov.br/unidade/pfufsc)

DESPACHO n. 00300/2021/GAB/PFUFSC/PGF/AGU

NUP: 23080.028262/2021-24

INTERESSADOS: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC

ASSUNTOS: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

Senhor Pró-Reitor,

1. Aprovo o Parecer n. 00128/2021/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU, nos termos do Art. 8º, I, da Port. AGU n. 1.399/2009.

À consideração superior.

Florianópolis, 10 de setembro de 2021.

Juliano Scherner Rossi
Procurador-Chefe

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 23080028262202124 e da chave de acesso 45da26fd

Documento assinado eletronicamente por JULIANO SCHERNER ROSSI, de acordo com os normativos legais aplicáveis. A conferência da autenticidade do documento está disponível com o código 721042834 no endereço eletrônico <http://sapiens.agu.gov.br>. Informações adicionais: Signatário (a): JULIANO SCHERNER ROSSI. Data e Hora: 10-09-2021 11:28. Número de Série: 13954650. Emissor: Autoridade Certificadora SERPRORFBv4.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: CLICIT/PF - Coordenadoria de Licitações e Contratos
Responsável: André Laurindo Costa
Data encam.: 10/09/2021 às 13:49

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Para Providências



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Daiana Prigol Bonetti
Data encam.: 10/09/2021 às 14:04

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 análise e possível ratificação do PARECER n. 00128/2021/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU (fls. 285-303).



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Jair Napoleão Filho
Data encam.: 10/09/2021 às 14:54

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Ratifico o PARECER n. 00128/2021/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU (fls. 285-303).
Ao SAAP/CCT para os demais encaminhamentos, observando a ressalva proposta pela PF/GR, constante do parágrafo 112 do referido parecer.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 10/09/2021 às 16:47

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Retorno ao Requerente para que seja atendida a ressalva apontada no parágrafo 112 pelo Parecer nº 128/2021 da Procuradoria Federal (fls. 285-303) e ratificada pelo Despacho do Pró-Reitor de Administração (fl. 307).

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais).**

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição de definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;

II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;

III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. **Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmitta* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Comprovação de que possui, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, **nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional** para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, apresentar declaração de que possuirá, até a assinatura do contrato com a UFSC, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.7. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotos).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.

b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);

c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;

d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);

e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;

f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);

h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);

i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;

b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;

c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;

d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;

b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;

d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;

e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);

b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

10.2.2. Caso o licitante opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração que não efetuou a visita técnica e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato, não podendo

utilizar deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Contratante, nos termos do modelo constante do Anexo V do Edital.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e painéis, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

12.20.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

12.20.2. 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.

12.20.3. 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.

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

12.20.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.21. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

12.22. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**
CPF: **033.347.039-75**
Telefone: **(48) 3721-4922**
E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**
CPF: **461.883.639-34**
Telefone: **(48) 3721-8226**
E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**
CPF: **218.976.460-20**
Telefone: **(48) 3721-8202**
E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**
CPF: **767.365.479-20**
Telefone: **(48) 3721-6068**
E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{n}^\circ \text{ de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: ADM/RU - Administração do Restaurante Universitário
Responsável: Gabriela Vieira Rodrigues
Data encam.: 13/09/2021 às 19:36

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Segue TR assinado conforme solicitado.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

1. OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto **o registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.**

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais susceptível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

2.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

2.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

2.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

2.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

2.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

2.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

2.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

2.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

2.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de

evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

2.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

2.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

2.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

2.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

2.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

2.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

2.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

2.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

2.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

2.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

3.2. A licitação será composta por 1 (um) item.

3.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

3.4. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

4.2. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

5. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

5.1.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

5.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.1.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

5.1.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

5.1.5. Comprovação de que possui, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, **nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional** para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

- a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);
- b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;
- c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.
- d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, apresentar declaração de que possuirá, até a assinatura do contrato com a UFSC, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

5.1.6. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

5.1.7. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotes).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário – Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

6.2. O fornecimento de refeição tipo *marmita* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço** e **jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

6.2.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

6.2.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

- a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias apodera ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.
- b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);
- c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;
- d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);
- e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;
- f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

- g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);
- h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);
- i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

6.2.3. Sistema de embalagens:

- a) A refeição quente deverá ser entregue em marmita de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;
- b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;
- c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;
- d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

6.2.4. Condições de entrega do objeto:

- a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;
- b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;
- c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;
- d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;
- e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

6.2.5. Outras responsabilidades da Contratada:

- a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);
- b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – *campus* Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

6.2.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensis@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24horas de antecedência.

6.2.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

- a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

6.4. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

6.4.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

6.4.2. 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.

6.4.3. 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.

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

6.4.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

7.2. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

7.3. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

7.4. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

7.5. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

7.6. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

7.8. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.8.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.8.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

9. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

10. VISITA TÉCNICA

10.1. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

10.1.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

10.2. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

10.2.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

10.2.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

11.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

12.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

12.7. Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

12.9. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

12.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.

12.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

12.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

12.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

12.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

12.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e painéis, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;

12.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

12.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

12.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

12.20. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

12.20.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

12.20.2. 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.

12.20.3. 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.

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

12.20.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

12.21. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

12.22. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a)** não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b)** deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.15. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

15.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

16. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16.2.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

16.2.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 21 do Edital.

18. VIGÊNCIA DA ATA

18.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

18.1.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

19. EQUIPE DE APOIO

19.1. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**
CPF: **033.347.039-75**
Telefone: **(48) 3721-4922**
E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**
CPF: **461.883.639-34**
Telefone: **(48) 3721-8226**
E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

19.2. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**
CPF: **218.976.460-20**
Telefone: **(48) 3721-8202**
E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**
CPF: **767.365.479-20**
Telefone: **(48) 3721-6068**
E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

21. ANEXOS

21.1. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:		CNPJ:	
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{nº de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (**descrever o objeto da licitação**) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

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

**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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____/202__

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/UFSC/____ – SRP

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202__, a **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação pela Lei nº 3.849 de 18 de dezembro de 1960, inscrita no CNPJ sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Diretor do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios da **Pró-Reitoria de Administração, Ulisses Iraí Zilio, CPF 004.595.099-77**, doravante denominada **UFSC**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, e Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, de acordo com o **Processo de Licitação em epígrafe**, com sujeição às disposições estabelecidas no Edital do **Pregão nº ____/UFSC/____ – SRP** e nas complementações a ele integradas, tendo sido os referidos preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, nº, CEP _____ Município _____, Estado _____, doravante denominada FORNECEDORA, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, conforme itens discriminados na tabela abaixo:

Item	Cód. Siasg	Discriminação	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
					(R\$)	(R\$)
01						
		TOTAL				

I - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES QUANTO À COMPOSIÇÃO DO CADASTRO DE FORNECEDORES RESERVA

Conforme consta no Edital, tal procedimento seguirá fielmente os preceitos do Decreto n.º 7.892/2013 e será realizado da seguinte maneira:

1. Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto n.º 7.892/13, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei n.º 8.666/93.

1.1. Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/13.

2. A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

3. O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.

4. O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.

4.1. O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 horas.

5. A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.

6. **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

7. O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

7.1. Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.

7.2. Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.

8. O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.

9. Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

10. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.

11. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/13 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto.

12. Considerando a publicidade legal da ferramenta utilizada pelo Governo Federal e a opção firmada pelo licitante interessado em pactuar este compromisso na condição de "reserva" deste registro de preços, não haverá necessidade de contemplarmos neste documento a listagem das mesmas, já que o interesse e o compromisso em manter as condições da empresa detentora do melhor preço registrado, encontram-se devidamente firmados diretamente do sistema COMPRASNET, disponível para consulta pública a todos os interessados, além disto, este cadastro após gerado pelo sistema citado, será inserido aos autos do processo.

As obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade da presente Ata é de 12 (doze) meses, a contar de ___ de _____ de 202_.

E, por estarem, assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Florianópolis, ___ de _____ de 202_.

Ulisses Iraí Zilio
CPF: 004.595.099-77

Representante legal da FORNECEDORA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

ANEXO VII



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
Telefone: (48) 3721-4240
Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br



MINUTA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE FAZEM 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 nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Sr. Jair Napoleão Filho, CPF nº 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23080.028262/2021-24** e em observância às disposições nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº/202...**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.**

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Estimada	Valor Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3 do Termo de Referência)	UN			
TOTAL GERAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE; e

2.1.4. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

a) O prazo para manifestação sobre o interesse da prorrogação contratual será de 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento da consulta formal enviada pela CONTRATANTE.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis (equipamentos e infraestrutura necessários à execução dos serviços) já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação, deverão ser eliminados como condição para a renovação.

2.3. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação do prazo contratual, o qual deverá ser promovido mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

1.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$...... (valor por extenso)**.

1.2. O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços será o valor unitário homologado para cada item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período.

3.1. No valor constante no item acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 202__, na classificação abaixo:

Fonte:

PTRES:

Programa de Trabalho:

Natureza de Despesa:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

5.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

5.2. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação do serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

5.2.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

5.2.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

5.3. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{TX}{100}$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

5.3.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

5.4. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “ateste” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada.

5.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

5.6.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

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

5.7. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

5.7.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

5.8. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

5.9. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

5.10. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

5.10.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, 'd'). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{TX}{100}$$

$$365$$

$$D = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento antecipado;

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

5.10.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes.

5.11. O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE.

6.2. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

6.3. Para os reajustes subsequentes serão considerado os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

6.4. A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

6.4.1. Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

6.5. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA 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 CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, 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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

a) 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 7.1.1.

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 CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e

d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;

7.1.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA 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 na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

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.

7.3. Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O regime de execução de serviços a serem executados pela CONTRATADA será o de **empreitada por preço unitário**. Os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme o Termo de Referência, sua proposta e este Termo de Contrato.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

10.7. Disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

10.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

10.9. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.

10.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

10.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

10.12.3. Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, cozinhar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

10.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados.

10.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

10.14. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Termo de Contrato.

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

10.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

10.20. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a CONTRATADA deverá:

10.20.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

10.20.2. 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.

10.20.3. 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.

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

10.20.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

10.21. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

10.22. A CONTRATADA deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

11.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Termo de Contrato.

11.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

11.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.18. A designação dos fiscais e do gestor do Contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no **item 21** do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Florianópolis,..... de..... de 202...

Jair Napoleão Filho
CPF: 342.374.379-49
(Pró-reitor de Administração)

Representante legal da CONTRATADA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAAP/CCT/DPC - Serviço de Acompanhamento e Análise Processual
Responsável: Christian Kroeff Brusius
Data encam.: 14/09/2021 às 07:08

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Encaminhe-se ao Sr. Pró-Reitor de Administração para aprovação da documentação alterada conforme parágrafo 112 do Parecer nº 128/2021 da Procuradoria Federal (fls. 285-303), inserida no processo nas fls. 309 a 360.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Lorena Minor Belini
Data encam.: 14/09/2021 às 08:13

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.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PROAD/UFSC - Pró-Reitoria de Administração
Responsável: Jair Napoleão Filho
Data encam.: 14/09/2021 às 09:49

Destino

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

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Aprovo a documentação alterada conforme parágrafo 112 do Parecer nº 128/2021 da Procuradoria Federal (fls. 285-303), inserida no processo nas fls. 309 a 360.
Ao DPL/PROAD para os encaminhamentos necessários à abertura do certame licitatório.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: DPL/PROAD - Departamento de Licitações
Responsável: Ricardo da Silveira Porto
Data encam.: 14/09/2021 às 10:21

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PGR/DPL/PROAD - Pregoeiros
Responsável: Diego Eller Gomes

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Ao
Pregoeiro Diego Eller,
Para agendamento do certame com máxima brevidade possível, considerando a urgência institucional pela contratação deste objeto.
Diante da urgência que a demanda requer, torna-se necessário emitirmos uma nova portaria de designação de pregoeiro, passando a nomear o servidor Diego Eller como responsável por tal condução, tendo em vista as férias agendadas em favor do pregoeiro Gerson, designado inicialmente.
Não menos importante, destaco que o edital a ser publicado, deverá considerada as peças ajustadas e aprovadas no âmbito das páginas 309 a 360.
Dito isto, remeto o feito para o agendamento de abertura com extrema urgência.



Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PGR/DPL/PROAD - Pregoeiros
Responsável: Diego Eller Gomes
Data encam.: 15/09/2021 às 12:20

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Solicito agendamento da abertura do certame para o dia 29/09/2021, às 09h.
Favor verificar as orientações do Diretor do Departamento de Licitações,
confirme página 364.



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



PORTARIA Nº. 075/2021/DPL, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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. 182/2021, referente ao Processo Licitatório nº. 23080.028262/2021-24 da Universidade Federal de Santa Catarina, o servidor DIEGO ELLER GOMES, SIAPE nº. 2022079, Assistente em Administração/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, as servidoras AMÉLIA REGINA SOMENSI ZEGGIO, SIAPE nº. 1417033, Nutricionista-Habilitação/PRAE, MARIA DAS GRAÇAS MARTINS, SIAPE nº. 1159829, Cozinheira/PRAE, como membros titulares, e as servidoras BEATRIZ CONEDERA MARTINELLI, SIAPE nº. 1159883, Cozinheira/PRAE, MÁRCIA MAFRA DA SILVA, SIAPE nº. 1160479, Assistente em Administração/PRAE, 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

366

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

Assunto **Re: RES: RES: RES: RES: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)**
De Ricardo Porto - Departamento de Licitações <ricardo.porto@ufsc.br>
Para André Fabiano Dyck <direcao.dsi@contato.ufsc.br>
Cópia Djennifer Maria Melo <djennifer.melo@ufsc.br>, marcio.clemes <marcio.clemes@ufsc.br>
Data 06.07.2021 15:20



Boa tarde,
Estamos publicando alguns editais e dentre estes, estamos enfrentando o cenário de não seguirmos a recomendação do acórdão em tratado para os casos relatados no e-mail do dia 04/05/2021, o qual segue sem resposta desde tal data.
De modo a evitarmos problemas perante ao TCU, face a recomendação que devemos atender, reiteramos o assunto para resolutividade no âmbito da SETIC.
Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
Departamento de Licitações - DPL/UFSC
Fone (48) 3721-4429
E-mail: ricardo.porto@ufsc.br
"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto
Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC
Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC
Department of Bids - DPL / UFSC
Phone (48) 3721-4429
E-mail: ricardo.porto@ufsc.br
"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."
(Walter S. Landor)

Em 2021-05-04 9:37, Ricardo Porto - Departamento de Licitações escreveu:

Bom dia, André.
Como vai?
Estamos iniciando a disponibilização do link em nossos editais e, observamos que para os processos que segue o fluxo SCL (no solar) é tranquilo pois temos como consultar pelo SARF.
No caso das licitações que tramitam no solar por meio do SPA não temos como fazê-lo por não terem fluxo e, não é possível consultá-los no sarf, temos como resolver tal questão?
Por fim, uma questão que as vezes me pego em dúvida: Quando da disponibilização do link de acesso ao processo, por exemplo, ao disponibilizarmos o mesmo em determinada fase do processo, somente estariam acessíveis as peças até esta data da disponibilização efetiva ou o usuário poderá acessar todo o processo, inclusive dos atos inseridos após a disponibilização?
Aguardo teu retorno, agradecendo pela atenção desde já.
Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto
Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
Departamento de Licitações - DPL/UFSC
Fone (48) 3721-4429
E-mail: ricardo.porto@ufsc.br
"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto
Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC
Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC
Department of Bids - DPL / UFSC
Phone (48) 3721-4429
E-mail: ricardo.porto@ufsc.br
"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."
(Walter S. Landor)

Em 2021-02-05 16:51, André Fabiano Dyck escreveu:

Oi Ricardo, boa tarde!
Obrigado pelos elogios, no e-mail anterior. Repassei para a equipe ;-)
Sobre sua dúvida: Tudo que for alterado/adicionado ao processo será exibido. Mesmo que o processo seja liberado logo no início, quem tiver o link público vai conseguir acompanhar todas as movimentações passadas e futuras.
Abraço, André

368

André Fabiano Dyck
Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
 SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
 UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
 E-mail: direcao.dsi@contato.ufsc.br
 Web: <http://ufsc.br>

Em 04/02/2021 14:07, Ricardo Porto - Departamento de Licitações escreveu:

Boa tarde, André.

Uma dúvida que nos surgiu:

Quando liberamos o acesso e geramos o link para disponibilização externa dos autos, a partir deste momento o interessado terá acesso permanente aos autos, correto? (Exceto se bloquearmos) No caso o interessado terá o acesso as peças dispostas nos autos até o momento da liberação do link ou também das demais que possam vir a serem inseridas?

Grato,

Ricardo da Silveira Porto
 Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
 Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
 Departamento de Licitações - DPL/UFSC
 Fone (48) 3721-4429
 E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto
 Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC
 Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC
 Department of Bids - DPL / UFSC
 Phone (48) 3721-4429
 E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."
 (Walter S. Landor)

Em 2021-02-04 9:07, André Fabiano Dyck escreveu:

Olá pessoal, bom dia!

Segue link para tornar os processos públicos:

<https://sarf.sistemas.ufsc.br/>

O link abaixo é para download de um vídeo explicativo sobre o funcionamento da solução:

<https://arquivos.ufsc.br/f/07d3438bb5154d7c9123/?dl=1>

Os servidores do DCOM e DPL, informados, já têm acesso.

Para que os demais servidores tenham acesso, preciso, por favor, dos nomes completos e e-mails.

Abraço, André

André Fabiano Dyck
 Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
 SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
 UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
 E-mail: direcao.dsi@contato.ufsc.br
 Web: <http://ufsc.br>

Em 27/01/2021 12:08, Guilherme Krause Alves escreveu:

Bom dia André.

Não consegui logar no link indicado mas, pelo anexo, está ótimo.

Os servidores do DCOM que precisarão do acesso são os seguintes:

Nome	E-mail
Ana Paula Matias	ana.paula.matias@ufsc.br
Guilherme Carvalho Batista	guilherme.batista@ufsc.br
Liziara Sarmiento Portella	liziara.s.p@ufsc.br
Luciana Raimundo	luciana.raimundo@ufsc.br
Mariana Santos da Rosa	mariana.santos.rosa@ufsc.br
Barbara Paes Spricigo	barbara.spricigo@ufsc.br
Filipe Escobar de Mello	filipe.escobar@ufsc.br
João Gabriel Sobierajski de Souza	joao.gss@ufsc.br
Juliane de Oliveira	juliane.oliveira@ufsc.br
Klaus Francisco Marques Falcão	klaus.falcao@ufsc.br
Simone Duarte Leoncio Silva	simone.duarte@ufsc.br
Vilmar Michereff Junior	michereff.junior@ufsc.br
Caio Ragazzi Pauli Simão	caio.rps@ufsc.br

Fabio Frozza	fabio.frozza@ufsc.br
Ana Corina Faustino da Silva	ana.corina@ufsc.br
Janayna Mariane Costa Santos	janayna.santos@ufsc.br
Guilherme Krause Alves	guilherme.k.alves@ufsc.br

Atenciosamente,

Guilherme Krause Alves

Diretor
Departamento de Compras/PROAD/UFSC
(48) 3721-4956

["O DCOM prioriza o atendimento quando realizado por e-mail"](#)

Verifique se sua dúvida pode ser atendida por meio dos nossos canais de informação:

- Site do DCOM - dcom.proad.ufsc.br
- Manual de Compras - compras.wiki.ufsc.br
- Curso de Compras em vídeo

De: André Fabiano Dyck <direcao.dsi@contato.ufsc.br>

Enviada em: quarta-feira, 27 de janeiro de 2021 10:55

Para: Guilherme Krause Alves <guilherme.k.alves@ufsc.br>; marcio.clemes@ufsc.br; 'Ricardo Porto - Departamento de Licitações' <ricardo.porto@ufsc.br>

Cc: 'Jair Napoleão Filho' <jair.napoleao@ufsc.br>; 'Ulisses Irai Zilio' <ulisses.zilio@ufsc.br>; 'proad' <proad@contato.ufsc.br>; 'SeTIC' <setic@contato.ufsc.br>

Assunto: Re: RES: RES: RES: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)

Olá pessoal, bom dia!

Para verem a solução que será disponibilizada, em ambiente de homologação, podem ver o documento em anexo, com cópias de telas e passos necessários. Podem aplicar as orientações do documento neste link de homologação:

<https://relatoriosegestao.homologacao.ufsc.br/licitacoes/transparencia/>

Para acesso à versão final, que colocaremos em produção, preciso dos nomes completos e e-mail das pessoas com autorização para tal.

Obrigado, André

<="" span="">

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: direcao.dsi@contato.ufsc.br
Web: <http://ufsc.br>

Em 22/01/2021 09:46, Guilherme Krause Alves escreveu:

Bom dia a todos!

Peço perdão por não ter respondido mais, foram várias demandas urgentes no final do ano e em seguida saí de férias. Caso precisem de alguma ajuda, estou à disposição.

Atenciosamente,

Guilherme Krause Alves

Diretor
Departamento de Compras/PROAD/UFSC
(48) 3721-4956

["O DCOM prioriza o atendimento quando realizado por e-mail"](#)

Verifique se sua dúvida pode ser atendida por meio dos nossos canais de informação:

- Site do DCOM - dcom.proad.ufsc.br
- Manual de Compras - compras.wiki.ufsc.br
- Curso de Compras em vídeo

De: André Fabiano Dyck <andre.dyck@ufsc.br>

Enviada em: segunda-feira, 28 de dezembro de 2020 10:05

Para: marcio.clemes@ufsc.br; Ricardo Porto - Departamento de Licitações <ricardo.porto@ufsc.br>

Cc: Guilherme Krause Alves <guilherme.k.alves@ufsc.br>; Jair Napoleão Filho <jair.napoleao@ufsc.br>; Ulisses Irai Zilio <ulisses.zilio@ufsc.br>; proad <proad@contato.ufsc.br>; SeTIC <setic@contato.ufsc.br>

Assunto: Re: RES: RES: RES: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)

Olá Ricardo, bom dia!

Obrigado! Vamos fazer os ajustes necessários e disponibilizar esta solução para uso, em ambiente de produção.

Volto a escrever.

Abraço, André

Feliz Ano Novo para todos!

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: andre.dyck@ufsc.br
Web: <http://ufsc.br>

Em 21/12/2020 09:46, Marcio Clemes escreveu:

Bom dia!

Ficou muito bom.

Parabéns a todos os envolvidos.

Att.

Márcio Clemes

Superintendente SeTIC/SEPLAN/UFSC

(48)3721-6332

Em sex., 18 de dez. de 2020 às 10:42, Ricardo Porto - Departamento de Licitações <ricardo.porto@ufsc.br> escreveu:

Bom dia, André.

Acessei o link e acessei que ficou funcional, creio que a prática possa nos trazer uma panorama real de possíveis ajustes ou não, todavia, entendo que ficou muito bom e, a ideia do Márcio penso que ajustou a demanda.

Quanto aos dados do meu pessoal:

Adriano Coelho: adriano.coelho@ufsc.br

Alessandra Pereira: alessandra.pereira@ufsc.br

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
Departamento de Licitações - DPL/UFSC
Fone (48) 3721-4429

E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto

Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC

Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC

Department of Bids - DPL / UFSC

Phone (48) 3721-4429

E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."

(Walter S. Landor)

Em 2020-12-17 14:44, André Fabiano Dyck escreveu:

Olá Ricardo, obrigado pelo retorno!

Já resolvemos o link, e agora está ativo. Veja lá, por favor.

Obrigado pelos nomes. Para os nomes abaixo, preciso de alguma outra informação, pois existem homônimos em nosso cadastro de pessoas. Pode ser o e-mail institucional ou CPF, por exemplo.

Adriano Coelho
Alessandra Pereira

Abraço, André

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: andre.dyck@ufsc.br

Web: <http://ufsc.br>

Em 17/12/2020 10:25, Ricardo Porto - Departamento de Licitações escreveu:

Bom dia, André.

Acessando o link, o que apareceu em tela foi o seguinte:

Re: RES: RES: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)

Relatórios e-Gestão

Licitações - Detalhes

Alerta!

© SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação - v1.1.4 (commit: c2b9f7f)
VERSÃO DE TESTES / VALIDAÇÃO - DADOS SEM VALOR LEGAL

Os servidores responsáveis no DPL pela divulgação dos processos serão os seguintes:

- 1) Adriano Coelho;
- 2) Djennifer Maria Melo;
- 3) Fábio Alexandre Rosa;
- 4) Daiane Antonini Bortoluzzi;
- 5) Alessandra Pereira.

Fico a disposição.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
Departamento de Licitações - DPL/UFSC
Fone (48) 3721-4429

E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto
Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC
Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC
Department of Bids - DPL / UFSC
Phone (48) 3721-4429
E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."

(Walter S. Landor)

Em 2020-12-17 9:25, André Fabiano Dyck escreveu:

Olá, bom dia!

Segue encaminhamento, para aprovação:

1) O fluxo do processo tem a característica de ser mutável, o que nos impede de utilizá-lo para definir em que momento o processo pode se tornar público. Assim, implementaremos a sugestão do Márcio, criando um campo para sinalizar a disponibilização do processo no portal. Para isso, faremos uma tela, onde será informado o número do processo e assinalado esse campo. E, então, ficará disponível a url a ser usada, bastando copiá-la. O acesso a esta tela exigirá autenticação. Para isso, precisaremos dos nomes completos das pessoas que terão acesso.

5) A url com o novo processo de exemplo, sugerido pelo Guilherme, fica assim: <https://relatoriosegestao.homologacao.ufsc.br/licitacoes/detalhes/23080030290201997>

Abraço, André

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

372

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: andre.dyck@ufsc.br
Web: <http://ufsc.br>

Em 26/11/2020 10:50, Ricardo Porto - Departamento de Licitações escreveu:

Bom dia a todos,

Peço desculpas pela demora na resposta, tendo em vista que estou de férias e nem sempre estou acompanhando a troca de e-mails, porém, vamos ao assunto em tratado.

1) Inicialmente e, considerando os preceitos legais, penso que o momento da liberação dos processos (no caso de licitações), acredito que sejam na abertura da fase externa, ou seja, quando da inserção do edital com a data da abertura do certame, o que é processado no DPL.

Talvez neste momento possa ser criado um recurso para liberar o acesso integral aos autos, talvez seguindo a sugestão do Márcio seja uma alternativa.

2) Destaco que temos processos licitatórios que seguem em moldes no ambiente SPA, no caso as disputas que versam sobre a contratação de serviços, concessões de espaço físico e as contratações de obra que vinculam-se por meio do dispositivo do RDC, neste sentido, temos licitações que utilizam o SCL e o SPA. Não sei se interfere em alguma coisa, porém, deixo a ressalva.

3) Entendo que adotando a tarefa de inserção do edital com a data de abertura da disputa licitatória, seja um parâmetro fácil de mensurar e, ainda, segue exatamente o rito da norma, a qual versa na diretriz de evidenciar que esta publicação "abre" a chamada fase externa do processo.

4) Sugiro utilizar a nomenclatura número do certame ou número da licitação, considerando que temos as possibilidades: Pregão, RDC e Leilão ou se não for complexo, que seja possível selecionar a modalidade seguindo o que temos classificado no portal de licitações da UFSC (para padronizarmos, talvez):

<http://notes.ufsc.br/aplic/licitpl.nsf/vwLicitacaoAnoAnterior?OpenView>

5) Penso que a liberação da consulta não poderia ser algo vinculado a inserção de muitos dados, quanto mais simples melhor, talvez apenas o número do processo seria o ideal, o que acham?

Inicialmente seriam estas minhas considerações, vinculando-se apenas as demandas que envolvem disputas licitatórias.

Atenciosamente,

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do Departamento de Licitações

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Pró Reitoria de Administração - PROAD/UFSC
Departamento de Licitações - DPL/UFSC
Fone (48) 3721-4429

E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Aqueles que se sentem satisfeitos sentam-se e nada fazem. Os insatisfeitos são os únicos benfeitores do mundo".

(Walter S. Landor)

Ricardo da Silveira Porto

Director of the Bids Department

Federal University of Santa Catarina - UFSC
Pro Rector of Administration - PROAD / UFSC

Department of Bids - DPL / UFSC

Phone (48) 3721-4429

E-mail: ricardo.porto@ufsc.br

"Those who feel satisfied are seated and do nothing. Those who are dissatisfied are the only benefactors in the world."

(Walter S. Landor)

Em 2020-11-25 12:23, Guilherme Krause Alves escreveu:

Bom dia André,

Sobre os pontos:

1. Cada modalidade possui um fluxo diferente. Portanto, a situação em que cada modalidade poderá estar disponível muda. No caso dos fluxos de "dispensa e inexigibilidade" e de "compra direta", seria a partir da situação de "Solicitar emissão de empenho". Se for necessário indicar as demais situações, o ideal seria que tivéssemos acesso ao fluxo na sua ordem ou mapeado com BPMN e conforme a modalidade/fluxo, pra evitarmos uma interpretação equivocada de uma lista com mais de 100 situações. De todo modo, para os processos licitatórios entendo que seja mais apropriada a manifestação do DPL, por serem responsáveis pela fase externa do processo.

3. Penso que o rótulo adequado seria "Nº do Pregão". Para as modalidades que não sejam licitação (dispensa, inexigibilidade, adesão), entendo que este campo não deva aparecer, pois não irão refletir qualquer informação relevante. De todo modo saliento que pode ser que existam outras possibilidades que o DCOM não tramita, como leilões e RDCs.

5. Podem usar o 23080.030290/2019-97, que teve várias situações de junção, retornos e correções, tem muitos anexos e já está em sua fase final (já poderia ser publicado). A próxima etapa será o arquivamento do processo, a menos que precise retornar para algum ajuste.

Atenciosamente,

Guilherme Krause Alves

Diretor
Departamento de Compras/PROAD/UFSC
(48) 3721-4956

"O DCOM prioriza o atendimento quando realizado por e-mail"

Verifique se sua dúvida pode ser atendida por meio dos nossos canais de informação:

- Site do DCOM - dcom.proad.ufsc.br

- Manual de Compras - compras.wiki.ufsc.br

- Curso de Compras em vídeo

De: André Fabiano Dyck <andre.dyck@ufsc.br>

Enviada em: quarta-feira, 25 de novembro de 2020 10:15

Para: Guilherme Krause Alves <guilherme.k.alves@ufsc.br>; jair.napoleao@ufsc.br; ulisses.zilio@ufsc.br; ricardo.porto@ufsc.br; proad@contato.ufsc.br

Cc: 'Marcio Clemes' <marcio.clemes@ufsc.br>; setic@contato.ufsc.br

Assunto: Re: RES: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)

Olá Guilherme, bom dia!

Obrigado pelo retorno.
Seguem as respostas:

1. O campo "Situação" refere-se a qual ponto do ciclo de vida (fluxo) do processo em que ele pode se tornar público. Precisamos mapear todas as situações possíveis para que um processo se torne público, ou todas que impedem isso. Envio em anexo uma imagem deste campo e uma planilha, com todas as Situações existentes, para que preencham a coluna "C" e nos retornem, por favor.
* Uma pergunta aqui é se isso se aplica a todas as modalidades de processo.
2. Vamos providenciar.
3. Para adequar o rótulo mais correto ao tipo de processo exibido, precisamos que nos informem qual o rótulo adequado para cada modalidade.
4. OK.
5. Podemos providenciar uma nova url de homologação, com um processo mais complexo. Para isso, podes informar o número de um processo exemplo?

Obrigado, André

- -

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: andre.dyck@ufsc.br
Web: <http://ufsc.br>

Em 23/11/2020 12:54, Guilherme Krause Alves escreveu:

Bom dia André e demais colegas.

Faço algumas considerações sobre a disponibilização das informações:

1. Com relação ao campo "Situação", não entendi exatamente ao que se referes, pois não encontrei este campo. Assumindo que estejas te referindo à "Tarefa", entendo que não há restrição à exibição de nenhuma, **desde que sejam disponibilizadas a partir de um determinado ponto do fluxo**. Isto porque, em determinadas situações, pode comprometer a lisura de um processo, como por exemplo no caso em que um fornecedor tenha acesso a orçamentos de outros que já foram inseridos no processo, podendo haver alteração indevida do seu orçamento (para mais, por exemplo) por ter informações disponibilizadas antes da hora oportuna. As fases competitivas e/ou de negociação devem ocorrer em momentos e ferramentas específicas, não por este meio;
2. Observei que é informado um "Setor Responsável". Apesar de não deixar de ser verdade, acredito que a disponibilização também do "Setor Interessado" deixaria mais claro de fato qual é o setor requerente da contratação;
3. O campo "Edital" pode gerar confusão. Sei que é uma nomenclatura utilizada pelo sistema mas, no caso das licitações, na verdade equivale ao nº do Pregão. Nas dispensas e inexigibilidades, é um campo preenchido de forma automática apenas porque o sistema exige, sem qualquer função. Assim, penso que o ideal seria que este campo aparecesse somente em caso de licitação e com a nomenclatura ajustada. Nos casos dos processos tramitados pelo DCOM, seria sempre "Nº do Pregão", mas penso que o DPL poderia prestar uma informação mais precisa, visto que há outras modalidades que desconheço as informações, como leilão e RDC, por exemplo;
4. É importante destacar que o DCOM utiliza o módulo SCL do Solar, que proporciona o preenchimento de certos campos identificados pelo sistema. Entretanto, não sei se isso se aplicaria aos demais casos de contratação da UFSC, como serviços e obras. S.M.J., nestes casos se usa o SPA;
5. Outro ponto que talvez seja relevante seria a testagem de um processo mais complexo. Este é um processo simples, com 64 páginas no total. Temos casos em que ultrapassa 2 mil páginas. De todo modo, as informações básicas são as mesmas, aumenta mesmo é o numero de tramitações e documentos.

Fico à disposição para auxiliar no que mais for necessário.

Atenciosamente,

Guilherme Krause Alves

Diretor
Departamento de Compras/PROAD/UFSC
(48) 3721-4956

["O DCOM prioriza o atendimento quando realizado por e-mail"](#)

Verifique se sua dúvida pode ser atendida por meio dos nossos canais de informação:

- Site do DCOM - dcom.proad.ufsc.br
- Manual de Compras - compras.wiki.ufsc.br
- Curso de Compras em vídeo



De: André Fabiano Dyck <andre.dyck@ufsc.br>

Enviada em: segunda-feira, 23 de novembro de 2020 11:47

Para: jair.napoleao@ufsc.br; ulisses.zilio@ufsc.br; ricardo.porto@ufsc.br; guilherme.k.alves@ufsc.br; proad@contato.ufsc.br

Cc: Marcio Cledes <marcio.cledes@ufsc.br>; setic@contato.ufsc.br

Assunto: Sobre a SD 017907/2020 (Atendimento às recomendações do Acórdão nº 389/2020-TCU-Plenário)

Olá, bom dia!

Sobre a SD 017907/2020, temos um hiperlink (uma url) de homologação, que precisa de sua aprovação sobre o conteúdo ali apresentado:

1. <https://relatorioseggestao.homologacao.ufsc.br/licitacoes/detalhes/23080058923201921>

Para colocarmos esta solução em produção, precisamos do seguinte:

1. A aprovação do conteúdo apresentado, e
2. Saber quais são os valores do campo "Situação" dos processos que poderão ser exibidos na url. Isso é necessário para evitar a divulgação equivocada de um processo, que não poderia ser público.

Após aprovação, e de posse das "Situações" dos processos que poderão ser exibidos na url, usaremos o seguinte modelo de url em produção (**URL de exemplo e não ativa**):

1. <https://sarf.sistemas.ufsc.br/licitacoes/detalhes/23080058923201921> (**Esta url não está ativa no momento!**).

Descrevo abaixo detalhes sobre o número de processo, que aparecerá no final da url. Para isso, uso o número de processo exemplo, enviado no final da url de homologação (23080058923201921):

1. O padrão do número original do processo é: 23080.058923/2019-21. A url terá, ao seu final, a concatenação dos números do processo, sem a máscara (delimitadores):
 1. 23080: Processo UFSC
 2. 058923: Número gerado pelo SPA
 3. 2019: Ano da criação do processo
 4. 21: Dígito verificador

Obrigado, André

--

André Fabiano Dyck

Diretor do Departamento de Sistemas de Informação - DSI

SeTIC - Superintendência de Governança Eletrônica e Tecnologia da Informação e Comunicação
SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Orçamento
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

E-mail: andre.dyck@ufsc.br
Web: <http://ufsc.br>

374



Departamento de Licitações

Edital



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO - PROAD

Pregão eletrônico n. 182/2021

Abertura

Data:

29 de setembro de 2021

Hora:

09h00min

Objeto

Registro de preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Critério de julgamento

Menor preço por item

Valor global estimado

R\$ 19.296.000,00



Departamento de Licitações
DPL/PROAD/UFSC

Av. Desembargador Vitor Lima, 222
Sala 501 – Reitoria II
Trindade – Florianópolis – SC
88.040-400

Atenção!

É indispensável que, previamente ao envio de eventuais questionamentos, o interessado consolide a leitura plena do edital e seus anexos.

Toda comunicação deve ser realizada exclusivamente por meio eletrônico:

licitacoes.dpl@contato.ufsc.br



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



PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2021

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, **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 (se houver) 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 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, 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 (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 ou 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.

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(eis).



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. 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.**

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.

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.

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, sob pena de desclassificação de propostas por desatenção/divergência em relação à descrição apresentada no edital.





EDITAL
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA)

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2021

É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos, bem como da legislação pertinente. Este Edital contempla as inovações trazidas pelo Decreto 10.024/2019, portanto é indispensável que os licitantes conheçam as novas orientações, tendo como uma das principais inovações a apresentação concomitante da proposta e dos documentos de habilitação previamente à abertura do certame, via sistema 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 para **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 9.488, de 30 de agosto de 2018, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto 10.024 de 23 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009, nº 2, de 11 de outubro de 2010, e nº 1, de 19 de janeiro de 2010, bem como, no que couber, 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, 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 Portaria nº 409 do MPOG, de 21 de dezembro de 2016, e da Orientação Normativa nº 47, dada pela Portaria nº 124 da AGU, de 25 de abril de 2014, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, tipo **MENOR PREÇO**, 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 o **Registro de Preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme necessidade estimada e descrição no Anexo I (Termo de Referência).**

1.1.1. 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.

- 1.1.2. 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: 29 de setembro de 2021

Horário: 09h00min (horário de Brasília/DF)

Endereço eletrônico: 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 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. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 3.1. O crédito necessário ao atendimento das despesas da presente licitação correrá à conta do Orçamento da UFSC.

4. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. 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.
- 4.2. 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 SICAF.
- 4.3. 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.

- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. 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.
 - 4.6.1. 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.
 - 4.6.2. 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.
- 4.7. **Em face da Lei Complementar nº 147/2014 e da Orientação Normativa nº 47, dada pela Portaria nº 124 da AGU, de 25 de abril de 2014, caso a presente licitação seja dividida em itens ou lotes/grupos, conforme indicação do Anexo I (Termo de Referência), será adotada a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, de acordo com o que estabelece o art. 34 da Lei nº 11.488/2007, somente em relação aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se houver, desde que não haja a subsunção a quaisquer das situações previstas pelo art. 10º do Decreto nº 8.538/2015.**
 - 4.7.1. **No caso de serviços de natureza continuada, o valor de referência previsto no item precedente será considerado tendo como base o período de 12 (doze) meses, sendo que para contratos com períodos diversos será considerada sua proporcionalidade.**
- 4.8. **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) Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
- k) Consórcio de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição.
- l) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- m) Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).
 - m.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.
- n) 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:
 - n.1) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - n.2) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
 - n.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).
- o) Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- p) Sociedades Cooperativas, considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, e a vedação de que trata a Súmula nº 281 do Tribunal de Contas da União.

5. DAS IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

- 5.1. Até 3 (três) dias úteis 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**, até às 18h00min, no horário oficial de Brasília/DF.
- 5.2. 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, **decidirá sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.**
- 5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo.

- 5.4.** 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.**
- 5.5.** 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.**
- 5.5.1.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a Administração.
- 5.6.** Não serão consideradas as impugnações e os pedidos de esclarecimentos encaminhados para outros endereços eletrônicos que não o supramencionado.
- 5.7.** 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.
- 5.8.** Todas as **respostas referentes às impugnações** e/ou aos pedidos de **esclarecimentos** serão disponibilizadas **exclusivamente** nos sítios **www.comprasgovernamentais.gov.br** ou **www.licitacoes.ufsc.br**, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos nesses canais indicados.
- 5.8.1.** Não cabe ao DPL qualquer responsabilidade por quaisquer desconhecimentos, por parte dos licitantes, decorrentes do não acompanhamento das informações prestadas nos sítios acima mencionados.
- 5.9.** 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 5.8.**
- 5.10.** 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.
- 5.10.1.** Antes do envio de qualquer pedido de questionamento o licitante deverá acessar os canais de comunicação citados nos **item 5.8** 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.
- 5.11.** O Edital e seus respectivos Anexos serão disponibilizados no mesmo formato a todos os licitantes nos sítios indicados no **item 5.8.**
- 5.11.1.** 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.
- 5.12.** 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.
- 5.12.1.** 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.

6. DAS DECLARAÇÕES E DA PROPOSTA EXCLUSIVAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET

6.1. 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.
- 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 18 (dezoito) anos executando atividades em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho aos menores de 16 (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 8.666/1993.
- 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.

6.2. As propostas comerciais deverão ser apresentadas no sistema COMPRASNET de forma clara e objetiva, devendo conter obrigatoriamente, sob pena de desclassificação:

- a) **O preço unitário e total do item cotado**, como estabelecido no Anexo I (Termo de Referência), formulado em moeda nacional, considerando-se 4 (quatro) casas decimais, devendo estar incluídos todos os custos com frete, tributos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
- b) **A descrição do serviço cotado**, indicando elementos e informações pertinentes, desde que não identifiquem o licitante.

6.2.1. A depender do objeto, as propostas deverão conter, ainda, **a indicação do fabricante, marca e modelo do item cotado**, sendo que **a ausência destas informações poderá acarretar a desclassificação do licitante.**

6.2.2. O licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

6.2.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

- 6.2.4.** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea “b” do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do art. 63, §2º da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017.
- 6.2.5.** Em se tratando de microempreendedor individual (MEI), o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.2.6.** Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta por meio de documento assinado e apresentado na fase de aceitação das propostas.
- 6.2.6.1.** Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 6.2.6.2.** A apresentação das propostas nos termos do subitem acima implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em qualidade e quantidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.3.** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 6.3.1.** Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual.
- 6.3.2.** Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.4.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses, devendo o licitante ou contratada apresentar à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.5.** Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta/planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.6.** 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.
- 6.7.** **O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da empresa proponente deverá ser o mesmo da que efetivamente prestará os serviços objetos da presente licitação.**
- 6.8.** 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.
- 6.9.** **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 13.7** do presente Edital.

- 6.9.1.** Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 6.10.** 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 proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição e, assim, atendendo fielmente aos preceitos estabelecidos no edital e seus anexos.
- 6.10.1.** 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.
- 6.10.2.** Todos os esclarecimentos deverão ser encaminhados em consonância com as diretrizes do **item 5** deste edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 7.1.** 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 11 do Edital, e os critérios de habilitação das empresas estão indicados no item 12 do Edital.**
- 7.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 7.3.1.** Destaca-se, assim, a manutenção do sigilo quanto à identificação do licitante até o encerramento da fase de lances, uma vez que o(a) Pregoeiro(a) por funcionalidade restrita do sistema COMPRASNET não detém qualquer acesso a tais documentos inseridos pelos licitantes até a conclusão da respectiva fase.
- 7.4.** 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**.
- 7.4.1.** 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.
- 7.4.2.** Consideram-se como documentos complementares à proposta e à habilitação dos licitantes aqueles tratados de maneira adicional pelo(a) Pregoeiro(a) 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.
- 7.5.** O(A) Pregoeiro(a) 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.

7.5.1. Considerando os pressupostos do ato de diligenciar, o(a) Pregoeiro(a) 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.

7.5.2. O prazo citado no subitem anterior não se confunde com a prerrogativa citada no **item 7.4**, 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(a) Pregoeiro(a), que será de no mínimo 10 (dez) minutos, podendo ser convocado tanto pelo sistema COMPRASNET ou através de seu e-mail, registrado no SICAF.

7.6. 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 ou assinar a ata de registro de preços, tais como: nome completo, RG e CPF, número do telefone (preferencialmente móvel) e endereço eletrônico (e-mail).
- h) Especificação detalhada e completa do objeto ofertado, que não poderá ser inferior as especificações do termo de referência.
- i) Valores unitários, quantitativos e a totalização por item de interesse do licitante.
- j) Metodologia de execução do objeto, além de outras informações relevantes sobre o item ofertado (caso o licitante julgue pertinente).
- k) 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;
- l) Número do pregão e nome da instituição UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina.
- m) Indicação do site da empresa (caso possua).
- n) Indicação de principais clientes, tomadores de serviços (informação complementar).
- o) Apresentação das propostas individualizadas de acordo com os itens/lotos de interesse do licitante e respeitando a inserção dos mesmos no sistema COMPRASNET.

7.6.1. Reitera-se que a apresentação da proposta deverá seguir os moldes previstos no **item 7.1**.

7.6.2. Não havendo a apresentação de proposta no sistema COMPRASNET, como um Anexo, será considerada, para fins de análise, a proposta registrada diretamente nos campos próprios do sistema COMPRASNET.

7.6.2.1. O pregoeiro(a), a qualquer tempo, poderá solicitar por meio do sistema COMPRASNET ou, se for o caso, através do e-mail do licitante cadastrado no SICAF que proceda com o

envio do documento denominado de proposta comercial, no qual deverão estar presentes todos os dados elencados no **item 7.6**.

7.6.2.2. É oportuno destacar que a presente orientação reporta-se única e exclusivamente ao documento de proposta comercial.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 8.1.** Na data e horário previstos neste Edital terá início a sessão pública do Pregão com a divulgação das propostas de preços e início da etapa de lances no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 8.2.** 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.
- 8.3.** 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.
- 8.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.5.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.6.** 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.
- 8.7.** A proposta que identificar o licitante será desclassificada.
 - 8.7.1.** 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 7.6.
 - 8.7.2.** O licitante não poderá adotar qualquer menção que possa identificá-lo previamente a conclusão da fase de lances.

9. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 9.1.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos de preços exclusivamente por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 9.2.** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance 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.
- 9.3.** Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:
 - 9.3.1. Aberto e fechado:** os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital: menor preço.
- 9.4.** O licitante poderá registrar lances intermediários, entendidos como lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém, inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.
- 9.5.** O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser equivalente a **1% (um por cento)** sobre o valor unitário estimado do item em disputa.

- 9.5.1.** Embora o parâmetro disposto no **item 9.5** para intervalo mínimo entre lances esteja definido em percentual, o mesmo deverá ser traduzido pelo licitante, quando de seu lançamento no COMPRASNET, para valores em reais.
- 9.6.** No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de (15) quinze minutos.
- 9.7.** Encerrado o prazo indicado no **item 9.6**, 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.
- 9.8.** Encerrado o prazo indicado no **item 9.7**, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10 (dez) por cento superiores à aquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 9.9.** Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições indicadas no **item 9.8**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), se houver, poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 9.9.1.** O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar valor menor a este.
- 9.10.** Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **itens 9.8 e 9.9**, 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.
- 9.11.** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, auxiliado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa fechada.
- 9.12.** Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 9.13.** 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.
- 9.14.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema.
- 9.15.** 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.
- 9.16.** 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.
- 9.17.** Durante a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 9.18.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.19.** **Se, após o término da fase competitiva, o licitante solicitar pedido de desclassificação de sua proposta ou lance, poderá ser submetido a processo administrativo, em cumprimento do art. 7º da Lei nº 10.520/2002, 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.**

- 9.20.** 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 licitacoes.dpl@contato.ufsc.br, durante a fase referente à solicitação, quais sejam, disputa de lances ou aceitação.
- 9.20.1.** 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.
- 9.20.2.** 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.
- 9.20.3.** O pedido de desclassificação de proposta deverá ser encaminhado exclusivamente por meio do endereço eletrônico 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 da(o) Ata/Contrato, sob a pena das sanções previstas no edital.
- 9.21.** 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.
- 9.22.** Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do **item 9.16**, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.
- 9.23.** Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

10. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 10.1.** O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte **deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET**, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar de consumo, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido nos art. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 10.1.1.** A assinalação, no campo do sistema eletrônico COMPRASNET, de que “não” cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto nesta Lei, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 10.2.** **No que se refere aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), se houver**, após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
- 10.2.1.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema e sob pena de decair do direito concedido, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor máximo fixado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão.

- 10.2.2.** Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará os licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na condição prevista no *caput*, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 10.2.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no *caput* desta condição, o sistema eletrônico COMPRASNET fará sorteio eletrônico entre tais fornecedores, definindo e convocando automaticamente o vencedor para o encaminhamento da oferta final de desempate.
- 10.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 10.3.1.** Microempreendedores individuais, microempresas, empresas de pequeno porte estão liberados da apresentação do Balanço Patrimonial somente para fins fiscais e não para efeito de participação em licitações.

11. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

- 11.1.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) 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.
- 11.2. 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(a) Pregoeiro(a) via sistema COMPRASNET, para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação e/ou dos documentos complementares.
- 11.2.1.** O prazo elencado anteriormente somente será concedido nos casos em que o(a) Pregoeiro(a), 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(a) Pregoeiro(a) pelos registros no sistema operacional do pregão.
- 11.2.2. 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.**
- 11.2.3.** O referido prazo somente será aplicado para a remessa de documentos no âmbito de diligências e que versam sobre a complementação da análise do(a) Pregoeiro(a) a respeito dos documentos já inseridos pelo licitante anteriormente, ou seja, não se confundem com documentos obrigatórios.
- 11.2.4.** A prática de diligenciar, sustentada com base no §3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/1993, realizada pelo(a) Pregoeiro(a) 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 7.5.1 e 7.5.2.**
- 11.3.** 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**, no prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a), sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.
- 11.3.1.** Qualquer documentação recebida fora do prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) será considerada intempestiva para fins de julgamento, mesmo que por remessa diretamente no endereço eletrônico citado no **item 11.3.**

- 11.4.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) 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 12** do edital.
- 11.4.1.** O(A) Pregoeiro(a) 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.
- 11.4.2.** Saneamento de dúvidas, por parte do(a) Pregoeiro(a) 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 11.2**. 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.
- 11.4.3.** 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.
- 11.4.4.** A não manifestação do licitante a qualquer diligência do(a) Pregoeiro(a), dentro do prazo estabelecido, seja via chat ou e-mail, poderá acarretar na sua desclassificação.
- 11.4.5.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto entre as propostas subsequentes. O desempate será realizado automaticamente pelo sistema COMPRASNET, a partir da convocação das empresas com propostas válidas.
- 11.5.** A proposta do licitante vencedor deverá atender ao quantitativo total estimado para a contratação prevista no ato convocatório, considerando eventuais riscos à Administração quanto à inviabilidade de negociação com os licitantes subsequentes a ordem de classificação no certame para fins de equiparação dos preços e complementação dos quantitativos em caso de divergência entre essa previsão.
- 11.5.1.** A Administração detém interesse pleno nos quantitativos totais previstos para os itens contemplados neste edital, entendendo que ofertas que divergem neste requisito mostram-se alternativas ao interesse institucional e apresentam riscos para o atendimento do interesse público, no caso de não haver a negociação com a proposta subsequente no que tange ao alcance do preço ofertado pelo licitante com o quantitativo inferior ao definido pelo ato convocatório.
- 11.5.2.** Considerando o subitem anterior, compreende-se que seria demasiadamente um risco ao interesse público não alcançar esta negociação e, assim, deixar-se de consolidar a contratação total do quantitativo previsto inicialmente por uma eventual falta de negociação, face o respeito pela manutenção da proposta de cada licitante e a respectiva ordem de classificação no certame.
- 11.5.3.** Caso a proposta do licitante vencedor apresente itens inferiores aos quantitativos previstos neste edital e seus anexos, pelas justificativas acima, esta será automaticamente desclassificada.
- 11.6. O critério de julgamento das propostas será o menor preço, nos termos do item 3 do Anexo I (Termo de Referência) do Edital.**
- 11.7.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, que:
- a) Contenha vícios insanáveis ou ilegalidades.
 - b) Não apresente as especificações técnicas exigidas no Anexo I (Termo de Referência).

- c) Apresente preço final superior ao valor máximo estabelecido no ato convocatório.
- d) Apresente preço que seja manifestamente inexequível.
- e) Não vier a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço.

11.7.1. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

11.7.1.1. Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida, apresente valores global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescido dos respectivos encargos, ainda que o Edital não tenha estabelecido valores mínimos, exceto quando se referirem a serviços/produtos/materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

11.7.1.2. Apresentar um ou mais valores da Planilha de Custos e Formação de Preços que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

11.7.2. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

11.7.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666/1993, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.7.4. 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 o pedido.

11.7.5. Erros no preenchimento da planilha não são motivos suficientes para a desclassificação da proposta, quando a planilha puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

11.7.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

11.7.7. O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documentos complementares, por meio do sistema eletrônico COMPRASNET, conforme instruções do **item 12.5**, no prazo indicado no chat do referido sistema, **sob pena de não aceitação da proposta.**

11.7.8. Quando os documentos solicitados forem comuns a mais de um item/grupo para os quais o licitante possua proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o anexo, por meio do sistema COMPRASNET, para apenas um dos itens/grupos.

11.8. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá temporariamente o Pregão para que seja analisada a compatibilidade dos serviços ofertados com as características constantes do presente Edital, podendo, **a critério da equipe técnica do Pregão**, serem solicitadas informações técnicas dos serviços.

11.8.1. Ocorrendo a suspensão prevista no **item 11.8**, 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.

11.9. A desclassificação de uma proposta por incompatibilidade do serviço ofertado 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.

11.10. Se a proposta que apresentou o menor lance não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação contidas no **item 12** 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.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a negociação e a análise da proposta, o(a) Pregoeiro(a) irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta.

12.2. Destaca-se que, conforme previsto no **item 7.1**, 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 12** do Edital.

12.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) 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:

12.3.1. SICAF.

12.3.1.1. 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.

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

12.3.1.3. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.3.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

12.3.3. Constatado o descumprimento das condições de participação, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará o licitante.

12.3.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.4. 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.

12.4.1. 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.

12.4.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo(a) Pregoeiro(a) lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019

- 12.4.3.** Caso o(a) Pregoeiro(a) 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.
- 12.4.4.** 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.
- 12.5.** 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(a) Pregoeiro(a), sob pena de inabilitação.
- 12.5.1.** 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.
- 12.5.2.** 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.
- 12.6. 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(a) Pregoeiro(a).**
- 12.6.1.** 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**, no prazo estabelecido no *caput*, sendo que tal documentação será divulgada posteriormente no sítio do DPL para conhecimento de todos os participantes.
- 12.6.2.** 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.
- 12.6.3.** Os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 12.6.4.** 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.
- 12.6.5.** Em relação à apresentação de documentação em língua estrangeira pelos licitantes, serão exigidos:
- 12.6.5.1.** No tocante aos documentos para fins de julgamento das propostas (**Fase de Aceitação**):
- a)** Os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser apresentados na forma exigida neste edital, preferencialmente acompanhados por tradução livre.
- a.1)** Caso a documentação exigida para esta fase seja apresentada em língua estrangeira, ficará a critério do pregoeiro e da equipe de apoio solicitar, em forma de diligência, nos termos do **item 7.5 e seus subitens**, a tradução livre para a língua portuguesa, para fins de consolidar o julgamento da fase de aceitação.
- 12.6.5.2.** No tocante aos documentos para fins de julgamento de habilitação (**Fase de Habilitação**):

- a) No caso da documentação de habilitação, **obrigatoriamente** o licitante quando estrangeiro deverá apresentá-lo em consonância com a forma estabelecida no edital e respeitando as exigências de habilitação, ou mediante documentação equivalente, acompanhado de tradução livre, conforme versa o art. 41 do Decreto nº 10.024/2019, sob pena de inabilitação.

12.6.5.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser estrangeiro, para fins de assinatura do Contrato ou da Ata de Registro de Preços, os documentos de que tratam estas exigências deverão ser traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados, nos termos dispostos no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

- a) Os referidos documentos citados no subitem anterior deverão ser apresentados pelo licitante vencedor no prazo estipulado para assinatura do Contrato ou da Ata de Registro de Preços, sob pena das sanções previstas no edital.

12.6.6. 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.

12.7. Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar as declarações indicadas no **item 6** do edital no momento do cadastramento da proposta, **exclusiva e eletronicamente** em campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET.

12.8. 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 7.1**, a documentação de habilitação para atendimento deste edital, conforme elencamos:

a) Habilitação jurídica:

- a.1) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- a.2) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.
- a.3) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.
- a.4) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.
- a.5) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.
- a.6) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- a.7) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

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

b) Regularidade fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e trabalhista (certidão de débitos trabalhistas perante a Justiça do Trabalho):

- b.1)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.
- b.2)** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- b.3)** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- b.4)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- b.5)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- b.6)** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante.
- b.6.1)** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- b.7)** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- b.8)** Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 147/2014, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- b.8.1)** 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 8.666/1993, e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

c) Qualificação econômico-financeira:

- c.1)** Na qualificação econômico-financeira do SICAF, o licitante deverá apresentar resultado igual ou maior do que 1,00 (um) em todos os índices que medem a situação financeira (Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente). Não apresentando tal resultado no tocante aos índices, o(a) Pregoeiro(a) inicialmente, ainda via sistema SICAF, verificará se o licitante possui Capital Social ou Patrimônio Líquido em valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado global da contratação referente ao item ou itens disputados. Ressalta-se que a informação será coletada por meio de análise às Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial, e Demonstrativo do resultado do Exercício) anexadas ao SICAF. **Caso contrário ou se o seu cadastro estiver desatualizado**, o licitante deverá apresentar, nos termos do **item 7** deste Edital, as Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício) do último exercício social, relativamente à data da apresentação da proposta, para fins de comprovar que atende a um desses itens, isto é, índices contábeis ou Capital Social/Patrimônio Líquido no percentual citado anteriormente.

- c.1.1)** As demonstrações contábeis devem ser apresentadas na forma da Lei Ordinária nº 10.406/2002, que estabelece o prazo para tomar as contas dos administradores e deliberar sobre o Balanço Patrimonial e resultado econômico os 4 (quatro) meses seguintes ao do término do exercício social. Serão aceitas as demonstrações contábeis escrituradas até 30 de abril, independente do tipo de constituição da empresa, conforme entendimento do TCU (Acórdão 1999/2014-Plenário, TC 015.817/2014-8, de 30 de julho de 2014). Para os licitantes junto à UFSC, considera-se o prazo para aprovação do Balanço Patrimonial conforme disposto no art. 1078 do Código Civil, ou seja, 30 de abril, independente do tipo de constituição da empresa.
- c.1.2)** Somente serão aceitas as Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar: a indicação do número das páginas e do número do Livro Diário onde estão inscritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo; assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade nas Demonstrações Contábeis e prova de registro na Junta Comercial (com carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial).
- c.1.2.1)** As Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, que forem registradas em cartório competente e habilitado para esta finalidade, agregando unicamente o conjunto de demonstrações e contemplando assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade, fica dispensado da apresentação do registro na Junta Comercial, bem como, dos termos de abertura e encerramento, desde que as peças façam alusão ao número de páginas e ao livro que deu origem as demonstrações.
- c.1.3)** Para empresas constituídas há menos de 1 (um) ano, será aceita a apresentação do balanço de abertura, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado do documento de constituição da empresa, que comprove tal condição. Não será aceito nenhum outro documento, que não este, previsto em Lei.
- c.1.4)** Para as empresas obrigadas à Escrituração Contábil Digital (ECD), a autenticação de livros contábeis poderá ser feita por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), de que trata o Decreto nº 6.022/2007, mediante a apresentação de escrituração contábil digital, e poderá ser comprovada pelo recibo de entrega emitido pelo SPED. A autenticação prevista no art. 78 do Decreto nº 8.683/2016 dispensa a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994, nos termos do art. 39-A da referida Lei.
- c.1.5)** As demonstrações contábeis elaboradas na forma de ECD e transmitidas pelo sistema SPED devem conter os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário, o Balanço Patrimonial, a Demonstração de Resultado do Exercício e o respectivo recibo de entrega. A autenticação das demonstrações contábeis deve ser comprovada pelo recibo de entrega da ECD, em conformidade com o número apresentado nos documentos integrantes da escrituração, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.
- c.1.5.1)** Nos arquivos enviados contemplando as declarações na forma de ECD é necessário estar disposto o número do recibo (HASH), de modo a validar o efetivo envio do documento.
- c.1.6)** As Demonstrações Contábeis das empresas obrigadas a apresentação da escrituração contábil por meio do SPED **terão validade até o último dia útil do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refere a escrituração**, conforme o art. 5º da Instrução Normativa nº 1.774/2017 da Receita Federal do Brasil.

- c.1.6.1)** Os licitantes deverão se atentar a disponibilizar o último arquivo enviado ao SPED, seja ele no âmbito do cadastramento junto ao SICAF, ou ainda, para fins de remessa específico para a disputa deste pregão.
- c.1.7)** No que tange às empresas do tipo sociedade anônima, de acordo com o art. 132 da Lei nº 6.404/1976 (Lei das Sociedades Por Ações), as demonstrações financeiras deverão ser aprovadas em assembleia-geral ordinária, comprovada mediante ata arquivada e publicada no registro do comércio.
- c.2)** Certidão negativa de falência, **recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- c.2.1)** O licitante que apresentar certidão que demonstre que o mesmo encontra-se em recuperação judicial deverá apresentar o plano de recuperação judicial, no qual inexistir o veto para a contratação com o Poder Público, bem como que comprove que o mesmo já tenha sido aprovado pelo juízo recuperacional, nos termos da Lei nº 11.101/2005.
- c.2.2)** Em estando em tal condição de recuperação judicial ou extrajudicial, conforme menção possa estar prevista na certidão de falência, o licitante deverá apresentar a documentação prevista na alínea anterior nos mesmos moldes previstos no **item 7.1**, não sendo estes tratados como complementares e, sua ausência quando do julgamento da habilitação será motivo para a inabilitação do licitante.
- d)** **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 7.1, sob pena de inabilitação do licitante):**
- d.1) Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.
- d.1.1)** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- d.1.2)** O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).
- d.1.3)** Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.
- d.2)** Comprovação de que possui, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, **nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional** para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:
- d.2.1)** No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);
- d.2.2)** No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

d.2.3) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d.2.4) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, apresentar declaração de que possuirá, até a assinatura do contrato com a UFSC, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

d.3) Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

d.4) Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica – do Anexo I.

d.5) Declaração de que o licitante é o responsável exclusivo pela quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato a ser firmado com a UFSC, oriundo deste Edital.

d.5.1) Este documento deverá ser emitido pelo próprio licitante, assinado por seu representante legal, devendo ser encaminhado juntamente com a documentação de habilitação, sob pena de inabilitação.

12.8.2. 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.

12.9. 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.

12.10. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

12.11. 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.

12.11.1. 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.

12.12. 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.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. 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.

13.2. 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.

- 13.3. O(A) Pregoeiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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 13.4**, juntamente com o respectivo registro de indisponibilidade do sistema.
- 13.6. Os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.
- 13.7. 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**.
- 13.8. O acolhimento do recurso implicará apenas na invalidação dos atos que não podem ser aproveitados.
- 13.9. 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.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 14.1. 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.
- 14.2. A homologação deste Pregão compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina.
- 14.3. Depois da homologação deste certame e da assinatura da Ata de Registro de Preços, a convocação da adjudicatária será procedida por meio de Notificação para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis** contados de seu recebimento, assinar o instrumento de contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.
- 14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5. Concluídas as etapas do certame, o sistema COMPRASNET emitirá aviso automático ao licitante vencedor para que este contate a Administração para fins de consolidar as demais providências quanto à contratação e/ou ao fornecimento do objeto.
- 14.5.1. O licitante não deve contatar o DPL a respeito de providências de contratação e/ou fornecimento do objeto, conforme o disposto no **item 23.14** do Edital. Os encaminhamentos e tratativas subsequentes à fase de disputa do certame são de competência dos departamentos ou unidades requerentes, ocorrendo de acordo com o interesse e a disponibilidade da Administração.

15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. Após a homologação do Pregão, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:
- a) Serão registrados na Ata de Registro de Preços os preços e quantitativos do licitante melhor classificado durante a etapa competitiva.

- b) O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal e ficará disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 15.2.** Homologado o Pregão, o Departamento responsável da UFSC convocará o licitante vencedor, por meio de endereço eletrônico constante do SICAF ou aquele informado nos termos do **item 7.6** para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços e/ou retirar ou confirmar o recebimento da Nota de Empenho.**
- 15.2.1.** O efetivo envio da Ata de Registro de Preços será aferido mediante o recebimento de relatório de confirmação de entrega a ser automaticamente encaminhado pelo sistema administrador de e-mails da UFSC, independentemente do envio de confirmação de leitura e/ou recebimento por parte do licitante.
- 15.3.** **O não comparecimento do licitante vencedor, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou para confirmar o recebimento da Nota de Empenho, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços.**
- 15.4.** O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, conforme previsto no § 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/1993.
- 15.5.** Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços, não apresente situação regular no ato da assinatura ou não retire ou confirme o recebimento da Nota de Empenho, serão examinadas as ofertas subsequentes, bem como os respectivos documentos de habilitação dos proponentes, convocando-os, na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços, mantido o preço do primeiro classificado na licitação ou proposta ainda mais favorável para a Administração.
- 15.6.** No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços e durante a vigência da mesma, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições para habilitação e classificação da proposta.
- 15.7.** Publicada nos meios oficiais, a Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas neste Edital, conforme disposto no art. 14 do Decreto nº 7.892/2013 e demais diretrizes advindas do Decreto nº 9.488/2018.
- 15.8.** **O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.**
- 15.9.** A futura contratação, se for o caso, dos fornecedores com preços registrados na Ata de Registro de Preços será formalizada pela UFSC, por intermédio da assinatura do contrato, conforme **item 14.3** e Anexo VII (Minuta do Contrato) deste Edital.
- 15.10.** Não serão permitidos acréscimos dos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.11.** As supressões de saldo de quantitativos a adquirir, ainda não contemplados nos pedidos de fornecimento, poderão atingir o limite de 100% (cem por cento).
- 15.12.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao fornecedor beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 15.13.** A associação do licitante vencedor com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação devem ser comunicadas à UFSC para que esta delibere sobre a adjudicação do objeto ou manutenção do contrato, sendo essencial, para tanto, que a nova empresa comprove atender a todas as exigências de habilitação previstas no Edital.

15.14. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses previstas no art. 17 do Decreto nº 7.892/2013, observadas, em qualquer caso, as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

15.14.1. Nessa hipótese, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

15.15. A UFSC realizará periodicamente pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade.

15.16. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a UFSC convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

a) O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

15.17. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a UFSC poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

15.17.1. Não havendo êxito nas negociações, a UFSC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

15.18. O registro de preços será cancelado, por meio de processo administrativo específico e assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando houver razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas ou quando o fornecedor:

a) Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) Não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento e/ou Nota de Empenho no prazo estabelecido pelo Departamento de Compras da UFSC, sem justificativa aceitável;

c) Deixar de cumprir qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório;

d) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;

e) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

15.18.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” será formalizado por despacho da UFSC, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.19. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por razão de interesse público; ou

b) A pedido do fornecedor.

15.20. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovados.

- 15.21.** Durante a validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor não poderá alegar indisponibilidade na prestação do serviço ofertado, sob pena de lhe serem aplicadas as sanções previstas neste Edital e na Lei.
- 15.22.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da UFSC e atendidas as disposições legais e regulamentos pertinentes, mormente o previsto nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018.
- 15.22.1.** Considera-se não participante o órgão ou entidade da administração pública que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, faz adesão à Ata de Registro de Preços.
- 15.22.2.** Assuntos relacionados à adesão à Ata de Registro de Preços somente serão considerados ou tratados através dos e-mails saa.dcom@contato.ufsc.br (quando material) e dpc.proad@contato.ufsc.br (quando serviço), e serão atendidos no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.
- 15.22.3.** As solicitações de autorização para adesão deverão ser enviadas somente por meio do sistema "SIASGNet", módulo "Gestão de Ata SRP", as quais serão analisadas oportunamente dentro das possibilidades do Órgão.
- 15.23.** O quantitativo decorrente de eventuais adesões à Ata de Registro de Preços **não poderá exceder, na totalidade, aos limites estabelecidos nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018**, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 15.24.** As aquisições ou contratações adicionais decorrentes de adesão à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por órgão ou entidade não participante, aos limites previstos nos Decretos nº 7.892/2013 e nº 9.488/2018, no que tange aos quantitativos dos itens registrados.
- 15.25.** Caberá à UFSC a prática de todos os atos de controle e administração do registro de preços decorrentes desta licitação, na forma do art. 5º do Decreto nº 7.892/2013 e demais normas pertinentes.
- 15.26.** Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto nº 7.892/2013, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei nº 8.666/1993.
- 15.26.1.** Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.
- 15.27.** A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 15.28.** O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.
- 15.29.** O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.
- 15.29.1.** O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 15.30.** A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.
- 15.31.** **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

- 15.32.** O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.
- 15.32.1.** Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.
- 15.32.2.** Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.
- 15.33.** O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.
- 15.34.** Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 15.35.** A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.
- 15.36.** A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto nº 7.892/2013 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto. As sanções elencadas no **item 22** do Edital também se aplicam a componente do cadastro de reserva de ata de registro de preços que não honrar o compromisso assumido.
- 15.37.** O DPL não detém informações referentes à efetivação das aquisições e/ou contratações provenientes dos certames licitatórios que realiza, visto que a atuação deste Departamento restringe-se à fase competitiva do processo e, portanto, questionamentos dessa ordem deverão ser direcionados aos departamentos ou unidades requisitantes.
- 15.37.1.** É importante frisar que o sistema de registro de preços não gera obrigatoriedade de aquisição e/ou contratação e, sendo assim, o DPL não possui dentre suas atribuições a prerrogativa de responder a questionamentos de licitantes acerca de eventuais fornecimentos previstos ou planejados, bem como de respectivos empenhos.
- 15.38.** O registro de preços resultante desta disputa licitatória será disciplinado pelas normas legais aplicáveis e vigentes no que tange à matéria do sistema de registro de preços.

16. DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 16.1.** Os serviços deverão ser prestados conforme as condições indicada no Anexo I (Termo de Referência), após a assinatura do instrumento de contrato, conforme prazo estabelecido no **item 14.3**.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

- 17.1.** As obrigações da contratante e da contratada estão estabelecidas no Anexo I (Termo de Referência).

18. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

- 18.1.** Os critérios de fiscalização estão previstos no Anexo I (Termo de Referência).

19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. Os critérios de pagamento estão previstos no Anexo VII (Minuta do Contrato).

20. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

20.1. As regras acerca do reajuste e reequilíbrio econômico financeiro do valor contratual estão definidas no Anexo VII (Minuta do Contrato).

21. DA ALTERAÇÃO, DA RESCISÃO E DA RENOVAÇÃO CONTRATUAL

21.1. As regras quanto à alteração, rescisão e renovação do contrato estão definidas no Anexo VII (Minuta do Contrato).

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. 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 da(o) Ata/Contrato.

22.2. Se o licitante deixar de celebrar a Ata de Registro de Preços e, no que couber, nas hipóteses do Termo de 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, 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 a Ata de Registro de Preços ou o Termo de 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 Ata de Registro de Preços ou ao Termo de Contrato: 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.

22.3. Se o licitante tentar fraudar, fraudar ou falhar na execução da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, ou ensejar retardamento de sua execução, ficará sujeito às seguintes penalidades, conforme o caso:

- a) Recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens registrados: 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato.

- b)** Atrasar a entrega de quaisquer dos itens solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento da Ata de Registro de Preços ou rescisão do Termo de Contrato, 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 da Ata de Registro de Preços ou Termo de Contrato, se for o caso.
- 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 na Ata de Registro de Preços ou no Termo de 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, se for o caso.
- 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 da Ata de Registro de Preços ou do Termo de Contrato, se for o caso.

22.3.1. 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.

22.4. Se o licitante apresentar indícios, documento ou declaração falsos, ficará sujeito às seguintes penalidades, 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.5. 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.6. O licitante enquadrado nos **itens 22.4 a 22.5**, 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 da Ata de Registro de Preços ou, se for o caso, do Termo de Contrato, quando a ocorrência se der posteriormente à homologação da licitação.

22.7. 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 123/2006, 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 8.538/2015.

22.8. 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, Ata de Registro de Preços 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, Ata de Registro de Preços 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.8.1. 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.

22.9. 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(a) Pregoeiro(a), 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(a) Pregoeiro(a) 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.

22.10. 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 8.666/1993, 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 8.666/1993.

- 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 da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, implicando as sanções mencionadas no **item 22.3**.
- 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 o fornecedor/contratado ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.11. 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.

22.11.1. 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.

22.12. Será assegurado ao licitante, previamente à aplicação das penalidades indicadas neste instrumento convocatório, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

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

22.14. 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.

22.15. 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.

22.16. Nos casos em que couber, serão aplicadas ainda as sanções previstas na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública.

21.16.1. 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 necessárias 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).

21.16.2. 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.

21.16.3. 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.

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

22.18. 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.

22.19. O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra o licitante ou empresa fornecedora/contratada será efetuado pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente por meio de endereço eletrônico constante do SICAF ou aquele informado nos termos do **item 7.6** deste Edital, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.

22.19.1. 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 fornecedora/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.

22.19.2. O licitante ou empresa fornecedora/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.

22.19.3. 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.

22.19.4. 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 fornecedora/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.

22.19.5. 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 nº 9.784/1999, a qual regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal; art. 5.º do Decreto nº 8.539/2015; 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.

22.19.6. 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, o que poderá substituir a publicação da notificação em Diário Oficial ou caso não tenha sido possível localizar o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada.

- 22.19.7.** 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.
- 22.19.8.** Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.
- 22.19.9.** Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa fornecedora/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.
- 22.19.10.** 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.
- 22.19.11.** 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.
- 22.20.** 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 6.830/1980, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 23.1.** 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.
- 23.2.** Será lavrada a ata da sessão pública de realização do Pregão, que registrará os fatos ocorridos e estará disponível aos participantes no sistema eletrônico.
- 23.3.** 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.
- 23.3.1.** A anulação do Pregão induz à da Ata de Registro de Preços, bem como à do Contrato.
- 23.4.** 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.
- 23.5.** 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.
- 23.6.** 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.

- 23.7. Presumir-se-ão como aceitos, para todos os efeitos, os prazos definidos neste Edital e em seus respectivos anexos.
- 23.8. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.
- 23.9. 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.
- 23.10. Os licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios www.comprasgovernamentais.gov.br ou 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.
- 23.11. 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 10.520/2002.
- 23.12. Todo e qualquer esclarecimento pertinente a este Pregão será sanado exclusivamente por meio de endereço eletrônico licitacoes.dpl@contato.ufsc.br. Nenhum esclarecimento a respeito do Pregão será prestado por telefone.
- 23.13. A comunicação com o(a) Pregoeiro(a) dar-se-á exclusivamente por meio do endereço eletrônico licitacoes.dpl@contato.ufsc.br e/ou **via chat do sistema eletrônico COMPRASNET**, quando for o caso e o momento oportuno.
- 23.14. 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, 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).
- 23.15. 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 no chat do referido sistema.
- 23.16. 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.
- 23.17. Não serão considerados os documentos enviados por meio diverso ao solicitado pelo(a) Pregoeiro(a).
- 23.18. O endereço eletrônico que deve ser utilizado para comunicação com o(a) **Pregoeiro(a) Diego Eller Gomes**, bem como para outros fins indicados neste Edital, **com a devida menção ao número deste Pregão**, é o: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br.
- 23.19. O Edital e seus Anexos serão disponibilizados gratuitamente na íntegra, em arquivo digital, no sítio www.licitacoes.ufsc.br.
- 23.20. **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 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, 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, 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, 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.
- 23.21.** 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.
- 23.21.1.** 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. O DPL atualiza semanalmente o *status* dos processos que se encontram neste Departamento.
- 23.22.** 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.
- 23.23.** O foro para solucionar os casos omissos, não regulados expressamente pela Lei e por este Edital e seus Anexos, será o da Subseção Judiciária de Florianópolis (Seção Judiciária de Santa Catarina – Justiça Federal).

24. DOS ANEXOS

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

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Modelo de Ordem de Serviço

ANEXO III – Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

ANEXOS IV e V – Modelos de Declaração de Visita Técnica

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VII - Minuta do Termo de Contrato

Florianópolis, 16 de setembro de 2021.

Ricardo da Silveira Porto

Diretor do DPL



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Restaurante Universitário – RU
Campus Reitor João David Ferreira Lima
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-900
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Telefones: (48) 3721 8226
Website: ru.ufsc.br - E-mail: ru@contato.ufsc.br



(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

A **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, por intermédio do Restaurante Universitário, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, segundo as condições estabelecidas no Edital do certame e no Termo de Referência que segue.

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

OBJETO

1.1. A licitação tem como objeto o **registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**, assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Total	Valor Máximo Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3)	UN	1.440.000	R\$ 13,40	R\$ 19.296.000,00
TOTAL						R\$ 19.296.000,00

1.2. A estimativa da despesa para a contratação dos serviços acima relacionados observa o inciso X do art. 40 da Lei nº 8.666/93 e foi estimada em **R\$ 19.296.000,00 (dezenove milhões, duzentos e noventa e seis mil reais)**.

1.3. Detalhamento da Especificação:

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, **diário**, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo *marmita* serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo *marmita* será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo *marmita*, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para **ABRIL/2022**;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.



JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Tem por objeto contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prático-experimental e/ou com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), assegurando um fornecimento de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. De acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C por até seis horas contado a partir do término da cocção. Um longo tempo de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas torna o alimento mais suscetível à contaminação por microrganismos. Dessa forma, considera-se essencial que sejam contempladas empresas que se encontram na Região Metropolitana de Florianópolis, a fim de reduzir o tempo despendido em deslocamento e garantir que o alimento esteja seguro até o momento do consumo.

1.2. Justifica-se e motiva-se a realização deste Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender a necessidade institucional em oferecer refeições aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, *campus* Trindade, de acordo com a Resolução 140/2020 (Cun).

1.2.1. O fornecimento de refeições próxima do próprio local de trabalho/estudo evita que o usuário tenha que se deslocar para fazer suas refeições em sua residência ou em outro local, gerando economia em vários aspectos.

1.2.2. A carga horária dispendida para as atividades dos alunos é de 6 a 8 horas diárias, de modo que a presente licitação contribui para a Qualidade de Vida dos estudantes (QVT), considerando que diversos estudos demonstram a importância de se alimentar de forma fracionada a cada três horas como forma de se evitar distúrbios metabólicos.

1.3. A pandemia provocada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) afetou o modo de vida de milhões de pessoas ao redor do mundo, que tiveram de adaptar-se à nova realidade que foi imposta, incorporando às suas rotinas uma série de procedimentos sanitários e de higiene necessários para a proteção de suas vidas.

1.4. A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), inserida nesse contexto, vem adotando diversas medidas na tentativa de conter a propagação do vírus, adaptando sua rotina administrativa e suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

1.5. Apenas os serviços considerados essenciais, como as áreas da saúde e segurança, foram autorizados a funcionar presencialmente. Todas as demais atividades precisaram ser adaptadas, e as equipes de trabalho vêm dando prosseguimento a suas tarefas através de meios remotos apoiadas em soluções de tecnologia da informação e comunicação.

1.6. Em março de 2021, a Resolução Normativa nº149/Cun/2021 alterou o texto da Resolução Normativa nº 140/Cun/2020 e delegou à Câmara de Graduação a atribuição definir as condições de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas.

1.7. Em maio de 2021, a Câmara de Graduação, através da Resolução Normativa nº 090/2021/CGRAD, estabeleceu as condições para a oferta de disciplinas teórico-práticas e práticas no âmbito da UFSC. Esta resolução prevê em seu artigo primeiro:

1.8. Art. 1º Estabelecer, nos semestres 2021.1 e 2021.2 dos cursos de graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), as condições de oferta das disciplinas teórico-práticas e práticas que:

- I – não tenham sido ministradas durante o calendário excepcional;
- II – foram parcialmente ministradas e nas quais os alunos matriculados receberam a menção “P”;
- III – tenham a possibilidade de serem ofertadas em 2021.

1.9. De acordo com Guia de Biossegurança da UFSC, o retorno das atividades presenciais na UFSC deve ocorrer de forma gradual, garantindo as condições de biossegurança aos envolvidos e atendendo os critérios definidos pela Comissão Permanente de Monitoramento Epidemiológico da COVID-19 para cada fase de evolução da pandemia. O estágio atual e a metodologia utilizada para definir cada fase estão disponíveis para consulta na página www.coronavirus.ufsc.br.

1.10. O eventual retorno das atividades presenciais na UFSC, por ora ainda suspensas, será orientado pelos conhecimentos advindos do progresso científico, que vêm sendo sistematizados pela Universidade e por orientações das autoridades sanitárias nacional, estadual e municipais e, ainda, pelos cenários delineados pela Comissão Permanente de Monitoramento e Acompanhamento Epidemiológico. (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>)

1.11. Além disso, esse retorno será planejado de modo que se garantam as condições de saúde e biossegurança à comunidade universitária.

1.12. De acordo com a Comissão Permanente de Acompanhamento Epidemiológico (<https://coronavirus.ufsc.br/a-vida-universitaria-em-tresfases/>) há previsão de uma pré-fase 2, onde estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial

1.13. FASE 2 – Cenário em que o número de novos casos diários e óbitos na macrorregião de cada campus apresenta decréscimo nas duas semanas anteriores, com a ocupação de leitos de UTI no SUS inferior a 60%, na qual estarão permitidas:

- a. Atividades não presenciais (pedagógicas e administrativas)
- b. Atividades presenciais com impacto na Covid-19 ou outras essenciais aprovadas pela administração superior
- c. Organização presencial essencial
- d. Execução das atividades semipresenciais gerais (administrativas e pedagógicas).

1.14. Pois bem, os Restaurantes Universitários, tanto no Campus Trindade, como em todos os Campi, é ferramenta essencial da Assistência Estudantil não há como haver retorno de qualquer modalidade de atividade acadêmica sem o atendimento do Restaurante Universitário.

1.15. Algumas situações que ocorreram em 2020 e 2021 nos faz, nesse momento, abrir processos administrativos licitatórios para o fornecimento de mão-de-obra para o serviço de cozinha no RU, mas temos que ter um segunda opção ou Plano “B”, para atendermos o público que virá a ser atendido pelo restaurante.

1.16. Não temos ainda um dimensionamento da demanda, em provável aprovação de oferta de aulas, nos semestres 2021.1 e 2021.2, de disciplinas teórico-práticas e práticas. O que para o Gestor é fator dificultador no planejamento ou dimensionamento de atividades nos restaurantes.

1.17. Como no RU/Trindade há a necessidade de auxiliares de cozinha na modalidade de servidores terceirizados e essa contratação tem um custo alto, além é claro da compra de gêneros alimentícios e manutenção dos equipamentos e utensílios de preparo de refeições. Portanto, o início de atividades no Restaurante Universitário, caso seja possível, requererá uma análise para estipularmos o quantitativo de refeições/dia que serão ofertadas. Caso esse número seja pequeno, algo em torno de 1.600 ou menos, talvez o custo dessas refeições seja muito elevado.

1.18. Assim, a abertura de processo licitatório para fornecimento de “marmitas” pode e deverá ser uma alternativa com maior economicidade aos cofres públicos, uma vez que não há a necessidade de movimentar, mobilizar um conjunto de serviços e servidores que acarretaria um custo muito maior nesse momento.

1.19. Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico **SOB A FORMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, obedecendo ao disposto no artigo 3º, inc. I, do Decreto nº 7.892/2013.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.20. O critério de julgamento das propostas será o **menor valor por item**, conforme tabela constante no presente Termo de Referência.

1.21. A licitação será composta por 1 (um) item.

1.22. Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação do item.

1.23. Em cumprimento ao disposto no art. 44 e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas por essas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.24. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não englobando serviços que envolvam tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle; considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias; relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

1.25. O objeto desta licitação é caracterizado como **serviço contínuo ou continuado**, pelo Decreto nº 9.507/2018 e pela IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, pela Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7/2018, pois visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração, prezando o patrimônio público de forma rotineira e permanente, **sem a dedicação exclusiva de mão de obra**, e como **serviço comum** pelo Decreto nº 10.024/2019, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

1.26. Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica se dará por meio de:

1.26.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m)

que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição do tipo *marmita* por meio da disponibilização diária de, no mínimo, 960 (novecentas e sessenta) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

1.26.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

1.26.3. O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) a 1 (um) ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua).

1.26.4. Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pelo próprio licitante.

1.26.5. Comprovação de que possui, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, **nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional** para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação. A comprovação desse funcionário com o licitante se dará respeitando o que segue:

a) No caso de empregado com vínculo empregatício, o respectivo registro na carteira de trabalho e previdência social, bem como a ficha ou livro de registro de empregados, este último, em conformidade com as normas da Delegacia Regional do Trabalho (DRT);

b) No caso de sócio da empresa, o respectivo contrato social da empresa devidamente registrado no órgão competente (Cartório de Títulos e Documentos ou Junta Comercial), para fins de se verificar o vínculo com os responsáveis técnicos indicados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe;

c) No caso de empresário individual titular do estabelecimento ou titular de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, apresentar credenciamento no Conselho Profissional competente autorizando o exercício da profissão.

d) No caso de contrato de prestação de serviços técnicos, apresentar declaração de que possuirá, até a assinatura do contrato com a UFSC, o contrato devidamente firmado entre as partes, com firma reconhecida e registrado em cartório, para vincular a responsabilidade técnica com os profissionais informados na Certidão de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho de Classe.

1.26.6. Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

1.26.7. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos IV e V, respeitando as orientações contidas no item 10 – Visita Técnica (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotês).

1.26.8. Declaração de que o licitante é o responsável exclusivo pela quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato a ser firmado com a UFSC, oriundo deste Edital.

1.26.8.1. Este documento deverá ser emitido pelo próprio licitante, assinado por seu representante legal, devendo ser encaminhado juntamente com a documentação de habilitação, sob pena de inabilitação.

FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.27. O serviço objeto desta licitação deverá ser realizado de segunda a sexta, sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, sendo obrigatoriamente a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –

Trindade/UFSC das marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e a entrega nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC das marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

1.28. O fornecimento de refeição tipo *marmitta* deverá ocorrer por meio da disponibilização de **almoço e jantar** de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, nos seguintes termos;

1.28.1. As refeições serão fornecidas em forma de marmitta, com peso mínimo de 800g (oitocentos gramas) por unidade, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela Contratante.

1.28.2. O cardápio deve possuir as seguintes características:

a) Um tipo de carne, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas). O consumo de carnes ultraprocessadas (ex.: almôndegas, quibes e empanados industrializados ou linguiças) deve ser oferecido no máximo uma vez por semana. O uso de salsichas está vedado. A cada quinze dias poderá ser oferecida omelete com legumes em substituição à carne.

b) Uma porção de 200g (duzentos gramas) de acompanhamento quente (ex.: verduras, legumes, amidos, massas, farofa);

c) Uma porção de 240g (duzentos e quarenta gramas) de arroz parboilizado ou integral;

d) Uma porção de 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão (preto, vermelho ou carioca);

e) Uma porção de 60g (sessenta gramas) contendo dois tipos de salada crua, sendo que uma deve ser folhosa (alface, rúcula, agrião, chicória, cenoura, beterraba...). A salada deve ser servida em embalagem separada;

f) Uma unidade de sachê de sal de 1g (1 grama);

g) Uma unidade de sachê de vinagre de 4 ml (quatro mililitros);

h) Uma unidade de sachê de azeite de 4 ml (quatro mililitros);

i) Uma fruta como sobremesa, sendo que esta deve ser fornecida inteira e higienizada (ex.: banana, maçã, laranja, ponkan, caqui).

1.28.3. Sistema de embalagens:

a) A refeição quente deverá ser entregue em marmitta de isopor retangular, tipo executiva, com 4 (quatro) divisórias;

b) A salada deve ser oferecida em embalagem redonda ou retangular de plástico polipropileno com tampa com capacidade em torno de 120 ml;

c) O transporte das marmitas quentes deverá ser efetuado em caixas térmicas hot box até o local de entrega, de maneira a assegurar a integridade das marmitas, não podendo haver deformação das mesmas;

d) As caixas térmicas hot box, deverão estar em bom estado de conservação, não havendo rachaduras e devidamente higienizadas.

1.28.4. Condições de entrega do objeto:

a) O transporte das refeições, da unidade de produção até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser

transportadas em recipientes (hot box) que garantam as condições de higiene e temperatura adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas;

b) A empresa fornecedora do serviço deverá manter quantidades adequadas das caixas térmicas hot box para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

c) As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados;

d) O período de distribuição das refeições é das 11h00 às 13h30 no almoço e das 17h00 às 19h00 no jantar. A entrega das refeições do almoço deverá iniciar às 10h00, devendo finalizar até às 11h00 e a entrega das refeições do jantar terá início às 16h00, devendo finalizar até às 17h00;

e) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária e/ou danificadas (p.ex. danos físico como quebra, tampa solta ou furadas) ou em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

1.28.5. Outras responsabilidades da Contratada:

a) Realizar aferição de temperatura dos alimentos em cada etapa do ciclo de produção (como ao término da cocção, envase dos alimentos e armazenamento nos carros) e manter os registros em formulários para que possam ser checados diariamente pelos nutricionistas da Contratante. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C);

b) É de responsabilidade da Contratada o recolhimento, no Restaurante Universitário – campus Trindade, dos hot boxes no final das refeições e transporte.

1.28.6. Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de intolerância, o fornecedor deverá enviar a lista completa dos ingredientes que compõe cada preparação, destacando os que contenham glúten ou lactose ou açúcar para os e-mails: amelia.somensi@ufsc.br e nutricao.ru@contato.ufsc.br com 24 horas de antecedência.

1.28.7. A Contratada deverá oferecer as refeições de acordo com o cardápio, os dias e os horários estipulados, obedecendo as seguintes especificações:

a) Disponibilizar, até o horário de abertura do Restaurante, a entrega de todas as marmitas;

b) Prestar serviços extraordinários, se solicitados pela UFSC ou pela Direção do RU, observando, portanto, o prazo de 24 horas de antecedência.

c) Apresentar a programação do cardápio à Divisão de Nutrição do Restaurante Universitário/RU sempre com uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade, enviado para o seguinte e-mail: nutricao@contato.ufsc.br.

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

1.30. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

1.30.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

1.30.2. 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.

1.30.3. 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.

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

1.30.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1.31. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

1.32. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.

1.33. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base na Meta a Cumprir, Instrumento de Medição, Forma de Acompanhamento e Periodicidade de cada indicador estabelecido.

1.34. Serão dois indicadores distintos a serem avaliados, com seu respectivo Mecanismo de Cálculo e respectivas Faixas de Ajuste no Pagamento, formando a glosa total que será aplicada no pagamento do período:

INDICADOR	MECANISMO DE CÁLCULO	FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO
1	X = \sum de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
2	X = <u>nº de ocorrências “não conformes” à qualidade da marmita)</u> quantidade de marmitas entregues	X até 1% - 100% do valor da OS De 2% a 5% – 95% do valor da OS De 6% a 10% – 90% do valor da OS

1.35. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa ultrapassar o limite da última faixa de ajuste no pagamento de qualquer indicador(es), ficando a Contratada sujeita as penalidades previstas no item 21 do Edital.

1.36. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

1.37. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

1.38. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

1.38.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em qualquer indicador**, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;

1.38.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, **em um mesmo indicador**, por 3 (três) vezes consecutivas.

MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

1.39. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1.40. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato e de acordo com as datas estimadas no detalhamento da especificação.

VISITA TÉCNICA

1.41. Exigência de visita técnica? SIM () NÃO (X)

1.41.1. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas junto ao Restaurante Universitário por meio dos telefones (48) 3721-8226 ou (48) 3721-6068; ou por meio do e-mail marcia.mafra@ufsc.br ou gm.martins@ufsc.br.

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

1.42. A visita técnica é FACULTATIVA, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

1.42.1. Optando pela visita, o agendamento deverá ser realizado **exclusivamente através dos e-mails** acima mencionados.

1.42.1.1. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, **de terça-feira a quinta-feira**, das **09:00 às 11:00 horas** e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante, nos termos do modelo constante do Anexo IV do Edital.

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

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

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

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1.43. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

1.44. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

1.45. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

1.46. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.47. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

1.48. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Termo de Contrato.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1.49. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme este Termo de Referência e sua proposta.

1.50. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

1.51. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

1.52. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

1.53. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

- 1.54.** Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.
- 1.55.** Disponibilizar à Contratante, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 1.56.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 1.57.** Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 1.58.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Contratante.
- 1.59.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 1.60.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 1.60.1.** Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.
- 1.60.2.** Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;
- 1.60.3.** Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;
- 1.60.4.** Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados;
- 1.61.** Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.
- 1.62.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 1.63.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 1.64.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 1.65.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 1.66.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para

o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

1.67. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

1.68. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a Contratada deverá:

1.68.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-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.

1.68.2. 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.

1.68.3. 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.

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

1.68.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

1.69. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

1.70. A contratada deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

SUBCONTRATAÇÃO

1.71. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

ALTERAÇÃO SUBJETIVA

1.72. 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.

CONTROLE, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

1.73. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

1.74. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

1.75. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

1.76. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

1.77. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

1.78. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

1.79. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

1.80. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

1.81. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

1.82. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

1.83. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

1.84. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

1.85. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.86. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

1.87. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.88. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

1.89. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.90. A designação dos fiscais e do gestor do contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

1.91. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

1.92. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

1.92.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções.

1.92.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

1.93. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.94. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no item 22 do Edital.

VIGÊNCIA DA ATA

1.95. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, sem possibilidade de prorrogação.

1.95.1. Os preços homologados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irrevogáveis.

EQUIPE DE APOIO

1.96. Membros Titulares:

Nome: **Amélia Regina Somensi Zeggio**

CPF: **033.347.039-75**

Telefone: **(48) 3721-4922**

E-mail: **amelia.somensi@ufsc.br**

Nome: **Maria das Graças Martins**

CPF: **461.883.639-34**

Telefone: **(48) 3721-8226**

E-mail: **gm.martins@ufsc.br**

1.97. Membros Suplentes:

Nome: **Beatriz Conedera Martinelli**

CPF: **218.976.460-20**

Telefone: **(48) 3721 -8202**

E-mail: **beatriz.martinelli@ufsc.br**

Nome: **Marcia Mafra da Silva**

CPF: **767.365.479-20**

Telefone: **(48) 3721-6068**

E-mail: **marcia.mafra@ufsc.br**

DISPOSIÇÕES FINAIS

1.98. Para os itens cujo valor total homologado se encaixar nas hipóteses de concorrência e de tomada de preços, na forma estabelecida no art. 15 do Decreto nº 7.892/2013, c/c o art. 62 da Lei nº 8.666/1993, a contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de contrato e posterior emissão de nota de empenho de despesa. Para os demais itens, **cujo valor total homologado for inferior a R\$176.000,00**, a formalização da contratação através de **assinatura de contrato** estará **dispensada**, desde que não haja obrigações futuras com relação ao item (prazo de entrega superior a 30 dias ou garantia superior a 12 meses).

ANEXOS

1.99. Constituem Anexos deste Termo de Referências aqueles relacionados no Edital.

ANEXO II – ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO		
Processo nº:	Contrato nº: /	Nº OS:
Unidade requisitante:		
Data de emissão:	Serviço:	

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA			
Razão social:	CNPJ:		
Endereço:			
Telefone:	Fax:	E-mail:	

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS				
Serviço	Und Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS/ REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Serviço	Metodologia*	Qtd horas	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
TOTAL				

* metodologia utilizada para a sua quantificação estimativa prévia da quantidade de horas demandadas na realização da atividade designada, nos casos em que a única opção viável for a remuneração de serviços por horas trabalhadas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS	

DEMAIS DETALHAMENTOS

LOCAL DE REALIZAÇÃO			
Nº do item	Quantidade	Endereço	Data a ser executado

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

IDENTIFICACAO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, data	Local, data
Responsável pela avaliação do serviço	Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO III – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

01 – Prazo de atendimento da demanda	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a entrega das marmitas dentro do prazo estipulado
Meta a cumprir	Almoço - Início: 10:00 Término: até 11:00 Jantar - Início: 16:00 Término: até 17:00
Instrumento de medição	Planilha de controle
Forma de acompanhamento	<i>in loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \sum$ de minutos de atraso na entrega das marmitas no almoço e jantar
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 10 – 100% do valor da OS De 11 a 20 – 95% do valor da OS De 21 a 30 – 90 % do valor da OS
Observações	

02 – Qualidade das marmitas entregues	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade das marmitas entregues
Meta a cumprir	Peso mínimo de 800g por marmita, sendo, no mínimo: 150g carne, 200 g de acompanhamento, 240g de arroz, 150g de feijão, 60g de salada crua, 01 fruta de sobremesa, sachês de tempero.
Instrumento de medição	Planilha de controle do Fiscal
Forma de acompanhamento	<i>In loco</i>
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	$X = \frac{\text{n}^\circ \text{ de ocorrências "não conformes" à qualidade da marmita}}{\text{quantidade de marmitas entregues}}$
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato
Faixas de ajuste no pagamento	X até 1% - 100% do valor da OS De 2 a 5% – 95% do valor da OS De 6 a 10% – 90% do valor da OS
Observações	

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (descrever o objeto da licitação) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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.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 XXXX.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor da UFSC

Siape n.º:

(assinatura e carimbo constando nome e SIAPE)

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 o local onde será executado o/a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (descrever o objeto da licitação) da **Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC**, 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 XXXX.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
DPL - UFSC

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

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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
Telefone: **(48) 3721-4240**
Website: **dpc.proad.ufsc.br** - E-mail: **dpc.proad@contato.ufsc.br**



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____/202__

PROCESSO Nº 23080.028262/2021-24

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/UFSC/____ – SRP

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 202__, a **Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC**, autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação pela Lei nº 3.849 de 18 de dezembro de 1960, inscrita no CNPJ sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, no Bairro Trindade, nesta Capital, representada neste ato pelo Diretor do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios da **Pró-Reitoria de Administração, Ulisses Iraí Zilio, CPF 004.595.099-77**, doravante denominada **UFSC**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, e Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), de acordo com o Processo de Licitação em epígrafe, com sujeição às disposições estabelecidas no Edital do Pregão nº ____/UFSC/____ – SRP e nas complementações a ele integradas, tendo sido os referidos preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, nº, CEP _____ Município _____, Estado _____, doravante denominada FORNECEDORA, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, conforme itens discriminados na tabela abaixo:**

Item	Cód. Siasg	Discriminação	Unid.	Qtd.	Valor Unitário	Valor Total
					(R\$)	(R\$)
01						
TOTAL						

I - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES QUANTO À COMPOSIÇÃO DO CADASTRO DE FORNECEDORES RESERVA

Conforme consta no Edital, tal procedimento seguirá fielmente os preceitos do Decreto n.º 7.892/2013 e será realizado da seguinte maneira:

1. Em consonância ao disposto no art. 11 do Decreto n.º 7.892/13, será realizado o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3 da Lei n.º 8.666/93.

1.1. Este registro tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/13.

2. A formação do cadastro de reserva compete ao Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina e será realizada no momento da homologação deste Pregão, através de ferramenta própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

3. O cadastro de reserva envolverá somente itens com propostas adjudicadas e para os quais haja licitantes aptos a participar.

4. O sistema verificará se há ou não licitantes aptos a participar do cadastro de reserva. Havendo licitantes nesta condição, o Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal de Santa Catarina convocará os licitantes e informará o prazo para o licitante registrar sua participação no cadastro de reserva.

4.1. O prazo para o registro no cadastro de reserva será de no mínimo de 24 horas.

5. A autoridade competente poderá alterar, a seu critério, o prazo para a finalização do cadastro de reserva.

6. **O sistema deverá enviar um e-mail a todos os licitantes aptos**, exceto para o licitante vencedor do(s) item(ens), para que eles possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado, desconsiderando a margem de preferência.

7. O registro do licitante no cadastro de reserva, para o fornecimento de um item ao mesmo preço do vencedor do certame, será realizado em funcionalidade própria do sistema eletrônico COMPRASNET.

7.1. Nesta funcionalidade, o licitante deverá selecionar a licitação e o(s) item(ns) que deseja participar no cadastro de reserva e confirmar sua participação.

7.2. Caso o licitante possua qualquer dúvida quanto à operacionalidade do sistema eletrônico para fins de participar do cadastro de reserva, 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, de modo a evitar a perda de prazo legal para sua adesão a este cadastro.

8. O cadastro de reserva será divulgado no Portal de Compras do Governo Federal.

9. Se houver mais de um licitante que aceite cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

10. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata do cadastro de reserva deverá ser respeitada nas contratações.

11. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 do Decreto n.º 7.892/13 e/ou quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do referido Decreto.

12. Considerando a publicidade legal da ferramenta utilizada pelo Governo Federal e a opção firmada pelo licitante interessado em pactuar este compromisso na condição de "reserva" deste registro de preços, não haverá necessidade de contemplarmos neste documento a listagem das mesmas, já que o interesse e o compromisso em manter as condições da empresa detentora do melhor preço registrado, encontram-se devidamente firmados diretamente do sistema COMPRASNET, disponível para consulta pública a todos os interessados, além disto, este cadastro após gerado pelo sistema citado, será inserido aos autos do processo.

As obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade da presente Ata é de 12 (doze) meses, a contar de ___ de _____ de 202_.

E, por estarem, assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Florianópolis, ___ de _____ de 202_.

Ulisses Iraí Zilio
CPF: 004.595.099-77

Representante legal da FORNECEDORA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

O Cadastro de Reserva será registrado diretamente por meio da Ata gerada pelo sistema COMPRASNET, após o ato de homologação do resultado do certame. Dessa forma, é dispensada uma listagem dos eventuais licitantes optantes por este cadastro.

ANEXO VII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO



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 CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 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 nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo Pró-Reitor de Administração, Sr. Jair Napoleão Filho, CPF nº 342.374.379-49, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23080.028262/2021-24** e em observância às disposições nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, bem como, no que couber, das determinações constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas posteriores alterações, do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas posteriores alterações, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 7, de 20 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº/202...**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.**

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	CÓD SIASG	Descrição	Unid. Medida	Qtd. Estimada	Valor Unitário	Valor Total Estimado
001	3697	Serviços de fornecimento de refeições do tipo <i>marmita</i> , conforme detalhamento da especificação (Item 1.3 do Termo de Referência)	UN			
TOTAL GERAL						

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE; e

2.1.4. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

a) O prazo para manifestação sobre o interesse da prorrogação contratual será de 10 (dez) dias úteis a partir do recebimento da consulta formal enviada pela CONTRATANTE.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis (equipamentos e infraestrutura necessários à execução dos serviços) já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação, deverão ser eliminados como condição para a renovação.

2.3. A CONTRATADA não terá direito subjetivo à prorrogação do prazo contratual, o qual deverá ser promovido mediante a celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$...... (valor por extenso)**.

3.2. O valor que a CONTRATANTE retribuirá à CONTRATADA pela prestação dos serviços será o valor unitário homologado para cada item objeto desta contratação, respeitando a sua unidade de medida, de acordo com a proposta comercial da CONTRATADA, multiplicado pela quantidade efetivamente utilizada no período.

3.3. No valor constante no item acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 202__, na classificação abaixo:

Fonte:

PTRES:

Programa de Trabalho:

Natureza de Despesa:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos na CONTRATANTE são realizados em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e conforme disponibilidade de recursos financeiros, pelo Departamento de Contabilidade e Finanças (DCF), mediante crédito bancário, salvo:

5.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24, da Lei nº 8.666/1993, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura.

5.2. O pagamento será efetuado pelo DCF no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento dos materiais/prestação do serviços e da nota fiscal/fatura, devidamente atestada, a qual deverá:

5.2.1. Ser emitida conforme as previsões legais e regulamentares vigentes, em 2 (duas) vias ou mais, com mesma razão social e número de inscrição no CNPJ/MF informados para a habilitação e oferecimento da proposta de preços, bem como deverá conter todos os dados necessários à perfeita compreensão do documento.

5.2.2. Conter registro da data de sua apresentação/recebimento e do servidor responsável por este em todas as suas vias, assim como, em mecanismo complementar de registro, como livro protocolo de recebimento, aviso de recebimento ou outro, quando houver.

5.3. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

5.3.1. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

5.4. Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária (OB) para pagamento.

5.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente identificado, na nota fiscal apresentada.

5.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária, nos termos da legislação aplicável.

5.6.1. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

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

5.7. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas por parte da CONTRATADA.

5.7.1. O desconto de qualquer valor no pagamento devido a CONTRATADA será precedido de processo administrativo em que será garantido o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

5.8. É vedado a CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

5.9. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplência contratual.

5.10. No interesse da Administração poderá ocorrer a antecipação de pagamento, sendo este em duas hipóteses:

5.10.1. Por meio de correspondência com a antecipação da execução da obrigação, propiciando descontos para a CONTRATADA (artigo 40, XIV, ‘d’). Calculado à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$D = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de desconto;

D = Desconto por antecipação;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento antecipado;

VP = Valor da parcela a ser antecipada.

5.10.2. Nas contratações internacionais, onde poderá prevalecer disposição especial a ser acordada entre as partes.

5.11. O pagamento será efetuado mediante atendimento das metas na execução do serviço, com base no Instrumento de Medição de Resultado e nos instrumentos de fiscalização e medição da qualidade definidos no Termo de Referência, conforme orientado na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contados do início da vigência deste contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE.

6.2. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

6.3. Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

6.4. A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência.

6.4.1. Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

6.5. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA 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 CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão CONTRATANTE, 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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

a) 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 7.1.1.

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 CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c)** Multas moratórias e punitivas aplicadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA; e
- d)** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber;

7.1.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 7.1.2., 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;

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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA 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 na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

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.

7.3. Fica autorizada a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O regime de execução de serviços a serem executados pela CONTRATADA será o de **empreitada por preço unitário**. Os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

9.6. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Termo de Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificado, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios indispensáveis, na qualidade e quantidade especificadas, conforme o Termo de Referência, sua proposta e este Termo de Contrato.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

10.7. Disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que esta solicite, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

10.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.

10.9. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.

10.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE.

10.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

10.12. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.12.1. Estar localizada em distância não superior a 60 km (sessenta quilômetros), visto que, em se tratando de refeições transportadas, trajetos com maior tempo de deslocamento podem comprometer o controle do binômio tempo x temperatura dos alimentos levando ao comprometimento microbiológico das refeições.

10.12.2. Possuir Alvará Sanitário da Unidade onde serão produzidas as refeições que atenderão ao Contrato;

10.12.3. Disponibilizar, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados e em estado de conservação condizente com a atividade para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração adequadamente conforme legislação, conservar alimentos sob congelamento adequadamente conforme legislação, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a

temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

10.12.4. Dispor minimamente de Equipamentos industriais: fogões industriais, chapa e/ou grelha, fornos, liquidificadores industriais, processador industrial com lâminas variadas e mixer, refrigeradores, equipamento de manutenção da temperatura dos alimentos prontos (estufas, pass throughs, balcão aquecido), utensílios: balança de médio e grande porte, jogo de talheres de serviço, gastronorms de tamanhos diversos com tampa, tabuleiros e panelas, balcões e mesas em número e disposição suficientes para evitar fluxos cruzados.

10.13. Responsabilizar-se por apresentar Alvará Sanitário válido do veículo de entrega.

10.14. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste Termo de Contrato.

10.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

10.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203/2010.

10.20. Quanto à **garantia da qualidade da alimentação** a CONTRATADA deverá:

10.20.1. Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-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.

10.20.2. 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.

10.20.3. 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.

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

10.20.5. É facultado ao Restaurante Universitário através da Divisão de Nutrição, em qualquer período da validade desta contratação, promover diligência às dependências de produção das refeições.

10.21. Entregar, nas dependências do Restaurante Universitário –Trindade/UFSC, as marmitas do almoço às 10:00 horas, devendo finalizar até às 11:00 horas e as marmitas do jantar às 16:00 horas, devendo finalizar até às 17:00 horas.

10.22. A CONTRATADA deverá atender integralmente as normas e legislações sanitárias, municipais e outras aplicáveis quanto a produção e transporte de refeições (marmitas), inclusive no que tange a utilização de veículo adequado para a operacionalização das entregas, estando sob pena das sanções legais em caso de descumprimento de quaisquer destas diretrizes.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018.

11.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Termo de Contrato.

11.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

11.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

11.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

11.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

11.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

11.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

11.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

11.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste Termo de Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.18. A designação dos fiscais e do gestor do Contrato dar-se-á mediante portaria ou ato normativo equivalente da administração da Universidade, juntado nos autos após a celebração do ajuste.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 22 do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Florianópolis,..... de..... de 202...

Jair Napoleão Filho
CPF: 342.374.379-49
(Pró-reitor de Administração)

Representante legal da CONTRATADA
CPF:

TESTEMUNHAS

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2021 - UASG 153165 - UFRPE**

Número do Contrato: 14/2021.
 Nº Processo: 23082.002688/2021-38.
 Pregão. Nº 4/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO.
 Contratado: 06.921.660/0001-91 - F. O. DANTAS. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato por mais 3 meses. Vigência: 23/08/2021 a 22/11/2021. Data de Assinatura: 20/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 20/08/2021).

AVISO DE PENALIDADE

O Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições, considerando o contido no Processo 23082.015324/2021-18, resolve aplicar penalidade de multa e suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração à empresa ANTÁRTIDA REFRIGERAÇÃO LTDA, CNPJ nº 09.003.609/0001-99, em razão da transgressão do item 13.28 e 13.28.1 do Termo de Referência do PE 34/2020 (Contrato nº 09/2021).

Em 15 de setembro de 2021.
 FÁBIO ALBERTO SOARES XAVIER
 Coordenador de Licitações

AVISO DE PENALIDADE

O Pró-Reitor de Administração da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no uso de suas atribuições, considerando o contido no Processo 23082.013727/2021-22, resolve aplicar penalidade de multa a empresa Diplomata Terceirização em Geral Eireli, CNPJ nº 04.803.820/0001-72, conforme art. 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993 e subitem 14.3.2 do Projeto Básico da licitação referente ao Contrato nº 34/2017.

Em 15 de setembro de 2021.
 FÁBIO ALBERTO SOARES XAVIER
 Coordenador de Licitações

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO**EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO**

Altera-se a cláusula segunda do apostilamento 01/2019 ao contrato nº 117/2017.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).'

EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO

A presente apostila tem por objeto a repactuação de preços do contrato em decorrência da emissão da convenção coletiva de trabalho registrada no ministério do trabalho e emprego sob o nº RN000021/2019, em 28 de janeiro de 2019.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).'

EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO

A presente apostila tem por objeto a repactuação de preços do contrato em decorrência da emissão da convenção coletiva de trabalho registrada no ministério do trabalho e emprego sob o nº RN000071/2020, em 26 de março de 2020.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).'

EXTRATO DE TERMO APOSTILAMENTO

Repactuação de preços do contrato em decorrência da emissão da convenção coletiva de trabalho 2019/2020 registrada no ministério do trabalho e emprego sob o nº rn000040/2019, em 13 de fevereiro de 2019..

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).'

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 343/2021 - UASG 153163**

Nº Processo: 23080028941202101 . Objeto: Contratação de serviços para execução, em parte, do Processo Seletivo para a seleção de residentes para os Programas de Residência Multiprofissional em Saúde, sob o Edital nº 02/2021/COREMU/UFSC, que comporta serviços não passíveis de serem executados pela Universidade Federal de Santa Catarina UFSC Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: PARECER n. 00127/2021/NLICIT/PFUFSC/PGF/AGU Declaração de Dispensa em 08/09/2021. ALESSANDRA SGRECCIA. Procuradora Federal. Ratificação em 14/09/2021. JAIR NAPOLEAO FILHO. Pró-reitor de Administração. Valor Global: R\$ 20.910,00. CNPJ CONTRATADA : 83.566.299/0001-73 FUNDACAO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIO ECONOMICAS.

(SIDECA - 15/09/2021) 153163-15237-2021NE800335

EXTRATOS DE REGISTROS DE PREÇOS

Processo: 23080.012305/2021-50. Modalidade: Pregão Eletrônico 177/2021. Vigência: 16/9/2021 a 16/9/2022. Objeto: Registro de preços para a eventual aquisição de utensílios domésticos, aparelhos de ar condicionado com instalação inclusa e interligação evaporadora-condensadora adicional para atender a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Fornecedor: 73.884.785/0001-86 - A. W. XAVIER DIAS. Valor total registrado: R\$ 3.948,70.

Fornecedor: 17.356.181/0001-96 - ADONAI COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS EIRELI. Valor total registrado: R\$ 2.251,41.

Fornecedor: 00.897.750/0001-08 - BAGATOLI INDUSTRIA E COMERCIO DE REFRIGERACAO E ELETRON. Valor total registrado: R\$ 149.442,49.

Fornecedor: 00.478.911/0001-29 - DIGIPLUS TECNOLOGIA EIRELI. Valor total registrado: R\$ 11.676,13.

Fornecedor: 92.823.764/0001-03 - DIRCEU LONGO & CIA LTDA. Valor total registrado: R\$ 898,14.

Fornecedor: 09.134.633/0001-67 - LHL MANUTENCAO E INSTALACAO DE AR CONDICIONADO LTDA. Valor total registrado: R\$ 419.609,99.

Fornecedor: 23.025.061/0001-09 - LICEQ DO BRASIL - COMERCIO DE ESQUIPAMENTOS LTDA. Valor total registrado: R\$ 11.513,04.

Fornecedor: 31.669.124/0001-98 - LS REFRIGERACAO EIRELI. Valor total registrado: R\$ 6.750,00.

Fornecedor: 95.276.069/0001-59 - MKM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIARIOS E MAQUINAS PA. Valor total registrado: R\$ 14.821,04.

Fornecedor: 12.130.958/0001-86 - NADJA MARINA PIRES. Valor total registrado: R\$ 4.247,50.

Fornecedor: 37.480.591/0001-51 - POWER COMERCIO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA. Valor total registrado: R\$ 9.228,11.

Fornecedor: 29.843.035/0001-74 - SENTINELA DO VALE COMERCIAL EIRELI. Valor total registrado: R\$ 1.745,28. Guilherme Krause Alves - Diretor do Departamento de Compras.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 6/2021 - UASG 153163 - UFSC

Número do Contrato: 20/2016.
 Nº Processo: 23080.055731/2015-30.
 Pregão. Nº 349/2015. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA.
 Contratado: 17.101.531/0001-73 - MICROCABLE SERVICOS EM TELECOMUNICACOES E ENERGIA LTDA. Objeto: Prorrogação excepcional da vigência do contrato por 6 (seis) meses. Vigência: 01/09/2021 a 01/03/2022. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 50.358,42. Data de Assinatura: 01/09/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 01/09/2021).

AVISO DE LICITAÇÃO**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2021 - UASG 153163**

Nº Processo: 2308028262202124. Objeto: Registro de preços para possível contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmidas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 16/09/2021 das 08h00 às 11h59 e das 12h00 às 17h59. Endereço: Av. Desemb. Vitor Lima, 222, Sala 501, Reitoria 2, Trindade - Florianópolis/SC ou <https://www.gov.br/compras/edital/153163-5-00182-2021>. Entrega das Propostas: a partir de 16/09/2021 às 08h00 no site www.gov.br/compras. Abertura das Propostas: 29/09/2021 às 09h00 no site www.gov.br/compras. Informações Gerais: .

RICARDO DA SILVEIRA PORTO
 Diretor do Dpl

(SIASGnet - 15/09/2021) 153163-15237-2021NE000135

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**EXTRATO DE CONTRATO Nº 52/2021 - UASG 153164 - UFSM**

Nº Processo: 23081.052098/2021-66.
 Inexigibilidade Nº 23/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.
 Contratado: 33.096.871/0001-00 - PATRICIA WILKE 01628413026. Objeto: A prestar serviços musicais do naipe de cordas, violino, com três violinistas para a realização de concertos e ensaios remotos (enquanto necessário em razão da pandemia da covid-19) e presenciais da temporada oficial da orquestra sinfônica da ufsm..
 Fundamento Legal: LEI 8.666 / 1993 - Artigo: 25 - Inciso: III. Vigência: 19/08/2021 a 18/08/2022. Valor Total: R\$ 33.700,00. Data de Assinatura: 19/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).

EXTRATO DE CONTRATO Nº 53/2021 - UASG 153164 - UFSM

Nº Processo: 23081.052095/2021-22.
 Inexigibilidade Nº 24/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.
 Contratado: 30.958.644/0001-58 - MARINA MONTERO BERNARDI 01988413028. Objeto: A prestar serviços musicais do naipe de cordas, violino, com três violinistas para a realização de concertos e ensaios remotos (enquanto necessário em razão da pandemia da covid-19) e presenciais da temporada oficial da orquestra sinfônica da ufsm..
 Fundamento Legal: LEI 8.666 / 1993 - Artigo: 25 - Inciso: III. Vigência: 19/08/2021 a 18/08/2022. Valor Total: R\$ 31.200,00. Data de Assinatura: 19/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).

EXTRATO DE CONTRATO Nº 56/2021 - UASG 153164 - UFSM

Nº Processo: 23081.052094/2021-88.
 Inexigibilidade Nº 27/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.
 Contratado: 28.523.143/0001-05 - ADEMAR DO NASCIMENTO DA SILVA 72541261004. Objeto: A prestar serviços musicais do naipe de cordas, violino, com três violinistas para a realização de concertos e ensaios remotos (enquanto necessário em razão da pandemia da covid-19) e presenciais da temporada oficial da orquestra sinfônica da ufsm..
 Fundamento Legal: LEI 8.666 / 1993 - Artigo: 25 - Inciso: III. Vigência: 19/08/2021 a 18/08/2022. Valor Total: R\$ 11.200,00. Data de Assinatura: 19/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).

EXTRATO DE CONTRATO Nº 60/2021 - UASG 153164 - UFSM

Nº Processo: 23080.521022/2021-96.
 Inexigibilidade Nº 31/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.
 Contratado: 41.232.918/0001-43 - MATHEUS MACAGNAN STANKOWSKI 02759970060. Objeto: A prestar serviços musicais do naipe de cordas, violino, com três violinistas para a realização de concertos e ensaios remotos (enquanto necessário em razão da pandemia da covid-19) e presenciais da temporada oficial da orquestra sinfônica da ufsm..
 Fundamento Legal: LEI 8.666 / 1993 - Artigo: 25 - Inciso: III. Vigência: 19/08/2021 a 18/08/2022. Valor Total: R\$ 23.200,00. Data de Assinatura: 19/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).

EXTRATO DE CONTRATO Nº 55/2021 - UASG 153164 - UFSM

Nº Processo: 23081.052097/2021-11.
 Inexigibilidade Nº 26/2021. Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.
 Contratado: 24.549.035/0001-42 - FABIO RICARDO CAMPOS CHAGAS 78688027072. Objeto: A prestar serviços musicais do naipe de cordas, violino, com três violinistas para a realização de concertos e ensaios remotos (enquanto necessário em razão da pandemia da covid-19) e presenciais da temporada oficial da orquestra sinfônica da ufsm..
 Fundamento Legal: LEI 8.666 / 1993 - Artigo: 25 - Inciso: III. Vigência: 19/08/2021 a 18/08/2022. Valor Total: R\$ 24.000,00. Data de Assinatura: 19/08/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 15/09/2021).

454





Processo 23080.028262/2021-24 Vol.: 1

Origem

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: SAA/DPL/PROAD - Setor de Apoio Administrativo
Responsável: Adriano Coelho
Data encam.: 16/09/2021 às 08:41

Destino

Órgão: UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
Setor: PGR/DPL/PROAD - Pregoeiros
Responsável: Diego Eller Gomes

Despacho

Motivo: Para Providências
Despacho: Edital publicado, segue para aguardar a abertura do certame.

Assunto **PE/182/2021**
De Departamento de Licitações - DPL/PROAD/UFSC
<licitacoes.dpl@contato.ufsc.br>
Para Jhonata Henrique de Oliveira
<jhonata.oliveira@mvgbalimentacao.com>
Data 16.09.2021 12:13

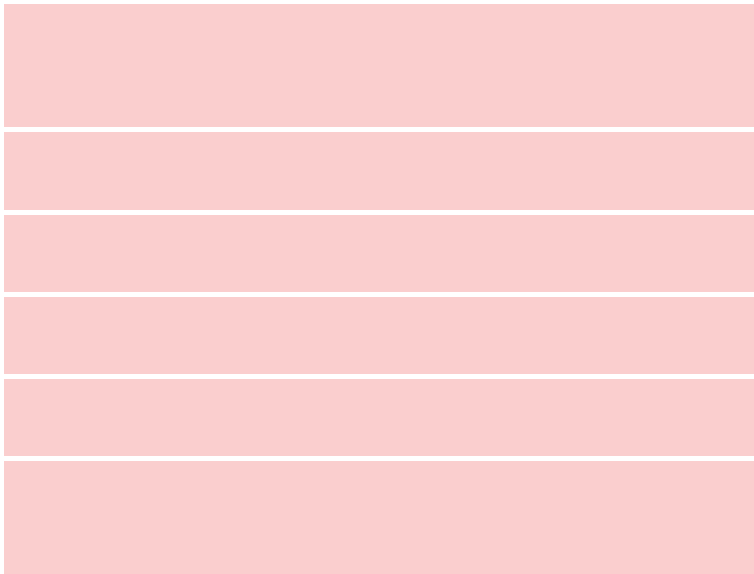


Sr(a). Licitante, boa tarde.

Seu pedido de esclarecimento foi recebido e será respondido nos termos do item 5 do Edital, nos canais de comunicação indicados no Edital.

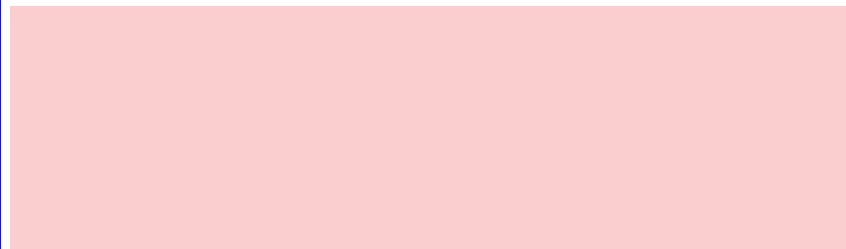
Atenciosamente,

Departamento de Licitações - UFSC



Em 16.09.2021 09:48, Jhonata Henrique de Oliveira escreveu:

Prezados,
Acerca do Pregão, gostaríamos de saber qual a empresa atual que presta os serviços nutricionais, bem como a data que a mesma irá parar o fornecimento.
Atenciosamente.





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

Website: www.ufsc.br/licitacoes - E-mail: licitacoes.dpl@contato.ufsc.br



RESPOSTA DE PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

PROCESSO N.º 23080.028262/2021-24

REFERÊNCIA: Pregão Eletrônico nº 182/2021

OBJETO: Registro de preços para a eventual contratação de empresa prestadora de serviços de continuados de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, destinadas aos estudantes em excepcional atividade de ensino prática e com necessidade de aula presencial de acordo com os critérios da **Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)**.

I – DAS PRELIMINARES

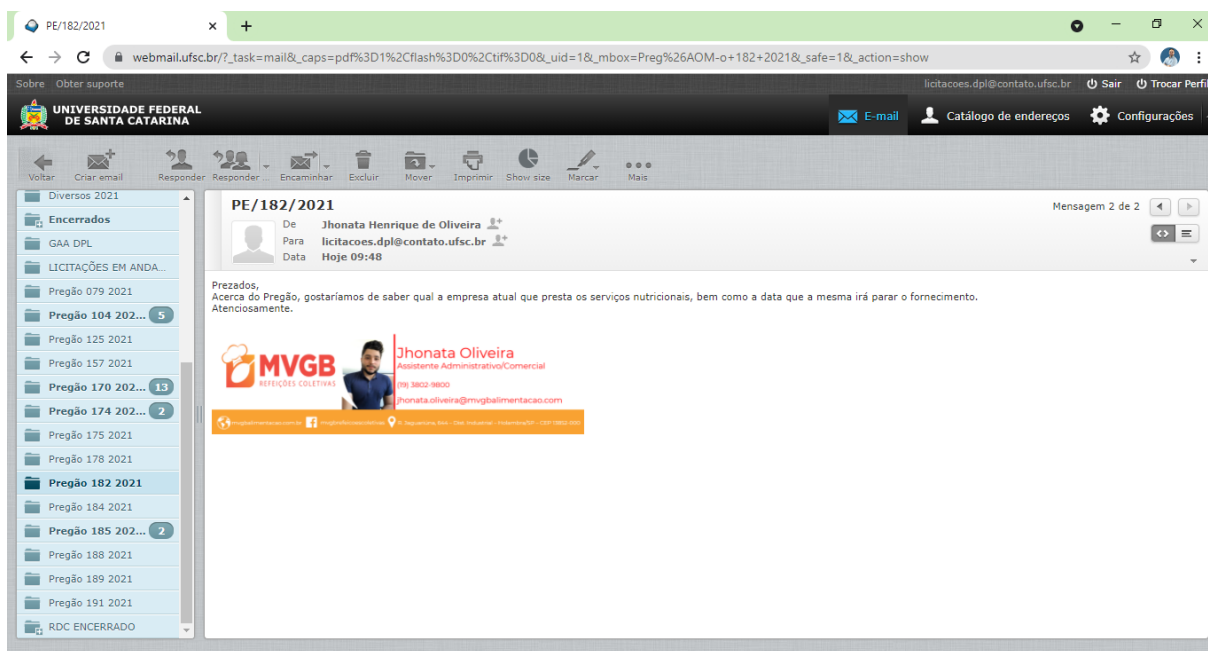
Tempestivamente, MVGB Alimentação – Jhonata Henrique de Oliveira, levanta questionamento com relação ao Pregão Eletrônico 182/2021.

II – DAS FORMALIDADES LEGAIS

Cumpridas as formalidades legais, registra-se que foram cientificados todos os demais licitantes e interessados da existência e trâmite do respectivo PEDIDO DE ESCLARECIMENTO, uma vez que esta peça fora disponibilizada no sítio desta Instituição, permitindo assim, o acesso de todos os interessados. Além disso, todos os demais licitantes foram cientificados, por meio do sistema Comprasnet, acerca da necessidade de acompanhamento de todos os pedidos de esclarecimento e impugnação, e suas respectivas respostas, bem como de outras informações que possivelmente sejam disponibilizadas no site institucional: www.licitacoes.ufsc.br.

III – DAS PONDERAÇÕES DO LICITANTE

Apresentamos, na íntegra, o conteúdo do pedido de esclarecimento encaminhado tempestivamente por MVGB Alimentação – Jhonata Henrique de Oliveira, para o e-mail institucional do Departamento de Licitações – licitacoes.dpl@contato.ufsc.br.



IV – RESPOSTAS AOS ESCLARECIMENTOS

1. Qual a empresa atual que presta os serviços nutricionais, bem como a data que a mesma irá parar o fornecimento?

Resposta: Conforme item 5.12 do ato convocatório e item 1.3 do Termo de Referência (Anexo I):

5.12. 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.

1.3. Detalhamento da Especificação.

1.3.1. A Contratada deverá prestar o serviço de operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e transporte de refeições (marmitas) transportadas, diário, por meio da disponibilização obrigatória de almoço e jantar, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos nos seguintes termos;

1.3.2. As refeições do tipo marmita serão oferecidas no local do Restaurante Universitário, campus Trindade Reitor João David Ferreira Lima.

1.3.3. A quantidade diária de refeições do tipo marmita será informada ao fornecedor, por meio de Autorização de Fornecimento, com antecedência, mínima, de 72 horas.

1.3.4. A estimativa, para o período de 25/10/2021 até 24/10/2022 é de 1.440.000 refeições do tipo marmita, foi calculada por esta Universidade visando o retorno das atividades com a implantação da fase 2 (dois) que será híbrida (remoto e presencial), podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

1.3.5. A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes desta Licitação, bem como as solicitações feitas pelos gestores do referido contrato – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Direção do Restaurante Universitário da Trindade - em face de eventuais necessidades supervenientes.

1.3.6. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e da Direção do Restaurante Universitário.

1.3.7. Durante o período da crise sanitária decorrente da pandemia de COVID-19, a retomada não presencial das atividades pedagógicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em Calendário Suplementar Excepcional referente ao primeiro e ao segundo semestres de 2021, a Contratada deverá fornecer diariamente os seguintes quantitativos de refeições:

1.3.7.1. Para o período compreendido de 25/10/2021(início do segundo semestre/2021) até 26/03/2022 (término do segundo semestre 2021).

a) de até 1.600 refeições por almoço.

b) de até 1.600 refeições por janta.

1.3.7.2. Para o primeiro semestre de 2022, com previsão de início para ABRIL/2022;

a) de até 2.400 refeições por almoço.

b) de até 2.400 refeições por janta.

1.3.7.3. As datas para início da prestação do serviço e os quantitativos de estimativa de refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade da Contratante.

É de fundamental importância a leitura integral e minuciosa do Edital e seus Anexos, bem como da legislação pertinente.

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.

Florianópolis, 16 de Setembro de 2019.

Departamento de Licitações

DPL/PROAD/UFSC