

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo SGPe 5359/2025

CENTRO LICITANTE

Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí - CEAVI

1. OBJETO

Contratação de Empresa para Fornecimento de Coffee Break, Kit lanche e coquetel para os Eventos da UDESC.

1.1 Especificações e quantidades

As especificações e quantidades estão detalhadas na Planilha de Formação de Preços, anexo II do Edital.

1.2 Da natureza do objeto

☒ Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 2.355, de 16 de dezembro de 2022

☒ Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda tem por finalidade a contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de coffee break e coquetel, destinados à realização de eventos institucionais promovidos pela Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, tais como eventos acadêmicos, atividades de ensino, pesquisa e extensão, solenidades oficiais, seminários, congressos, workshops, encontros técnicos e eventos de representação institucional. Também serão adquiridos Kit de lanche destinados a alimentação de alunos do ensino médio ou fundamental que participem de eventos promovidos pela UDESC em horário escolar, garantindo seu direito à alimentação.

A disponibilização adequada desses serviços é essencial para o bom andamento das atividades institucionais, contribuindo para a organização, o acolhimento de participantes internos e externos e a criação de um ambiente favorável à troca de conhecimentos, integração acadêmica e fortalecimento da imagem institucional da UDESC. Trata-se de uma necessidade recorrente, vinculada diretamente ao funcionamento regular da Universidade e à execução de suas finalidades legais.

Os quantitativos estimados para a contratação foram definidos com base no histórico de realização de eventos institucionais, no planejamento anual das atividades acadêmicas e administrativas, bem como na previsão de novos eventos ao longo do exercício.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1 Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

☒ Sim

☐ Não

3.1.1 Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços:

☒ quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

☐ quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

(X) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

3.1.2 Vigência da Ata de Registro de Preços:

- ☐ Prazo de um ano, podendo ser prorrogado por igual período;
(X) Prazo de um ano, sem a possibilidade de prorrogação.

3.2 Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

- (X) Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).
☐ Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

Justificativa:

3.3 Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

- ☐ Vistoria obrigatória
☐ Vistoria facultativa
(X) Não será exigida vistoria.

3.4 Será admitida a participação de consórcios?

- (X) Não
☐ Sim

Justificativa:

A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame.

Não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o edital não traz em seu termo de referência nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio.

A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

3.5 Será admitida a participação de cooperativas?

- (X) Não
☐ Sim

3.6 Será admitida a subcontratação?

- (X) Não

☐ Sim

3.7 Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

☐ Não

☒ Sim

Justificativa:

Considerando que a presente contratação atenderá múltiplos centros da UDESC, situados em diferentes regiões do Estado, optou-se pelo parcelamento do objeto em lotes regionais, correspondentes às localidades de atendimento de cada centro participante.

O objeto contratado envolve fornecimento de alimentos perecíveis, preparados no dia do evento e entregues em horário previamente definido, circunstâncias que exigem logística eficiente e deslocamentos compatíveis com a viabilidade econômica da prestação do serviço.

A contratação em lote único estadual poderia:

- restringir a competitividade;
- inviabilizar a participação de fornecedores locais e regionais;
- elevar custos logísticos e de transporte;
- comprometer a qualidade e pontualidade na entrega;
- concentrar excessivamente o objeto em um único fornecedor.

O parcelamento por região:

- amplia a participação de empresas locais e de pequeno e médio porte;
- promove maior competitividade;
- reduz custos operacionais;
- assegura melhor qualidade e tempestividade na execução;
- garante aderência às especificidades logísticas de cada localidade.

Ressalta-se que o parcelamento adotado não caracteriza fracionamento indevido da despesa, mas divisão técnica do objeto, adequada à natureza regional do serviço e ao interesse público, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento por lotes regionais é a solução mais adequada para atender de forma eficiente e economicamente vantajosa às demandas consolidadas dos centros participantes

3.8 Será admitida adesão à ARP por órgãos não participantes?

☐ Não

☒ Sim

Justificativa:

O uso da Ata de Registro de Preços por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de Santa Catarina justifica-se, naturalmente, pela economia obtida por não incorrer essas instituições em gastos gerados nos processos licitatórios. Ademais, as ações adotadas por esta Universidade podem ser convenientes a outros órgãos ou entidades da administração do Estado. É vedada a carona a órgãos municipais (inclusive de Santa Catarina), bem como outros Estados, Distrito Federal e União.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1 Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

☒ Não

☐ Sim

Se sim, quais?

4.2 Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

- ☒ Não
☐ Sim
☐ A critério da equipe técnica

4.3 Será exigida prova de conceito?

- ☒ Não
☐ Sim

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

- ☒ Não
☐ Sim

4.5. Será exigida garantia de proposta?

- ☒ Não
☐ Sim

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

☒ Cadastro de fornecedor no Estado de Santa Catarina (CCF);

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos, além do Cadastro de fornecedor:

5.4. Qualificação técnica

☒ Atestado de Capacidade Técnica emitido por Instituição Pública ou Privada, que atestem que a Empresa já forneceu ou está fornecendo serviços de Coffee break compatíveis com as características do objeto desta licitação;

☒ Possuir em seu quadro de funcionários (comprovado por meio da apresentação do Registro em Carteira de Trabalho, Contrato de Trabalho Registrado ou Contrato Social, quando sócio, ou ainda qualquer outro meio admitido por Lei) um profissional na área de Alimentos (Engenheiro de alimentos, Nutricionista ou outro profissional legalmente habilitado) o qual será o responsável direto pelos serviços de Coffee break, kit lanche e coquetel objeto desta licitação.

☒ Prova de registro do profissional responsável indicado pela empresa no respectivo Conselho de Classe, se houver, com validade na data limite de entrega das propostas.

☒ Alvará sanitário

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Local de prestação dos serviços:

CENTROS/SETORES/PROJETOS PARTICIPANTES E CIDADES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

LOTE 1

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação - PROPPG: AF para Florianópolis/SC;

Pró-Reitoria de Extensão – PROEX: AF para Florianópolis/SC;

Pró-Reitoria de Ensino – PROEN: AF para Florianópolis/SC;

Editora UDESC: AF para Florianópolis/SC;

MESC MUSEU: AF para Florianópolis/SC;

Coordenadoria de Desenvolvimento Humano – CDH: AF para Florianópolis/SC;

Núcleo de Acessibilidade Educacional – NAE: AF para Florianópolis/SC;

Biblioteca Central: AF para Florianópolis/SC;
Secretaria de Inovação, Parcerias e Empreendedorismo – AF para Florianópolis/SC;
ESAG - Centro de Ciências da Administração e Socioeconômicas: AF para Florianópolis/SC;
CEART - Centro de Artes: AF para Florianópolis/SC;
CEFID - Centro de Ciências da Saúde e do Esporte: AF para Florianópolis/SC;
FAED - Centro de Ciências da Educação: AF para Florianópolis/SC;
CEAD - Centro de Educação a Distância: AF para Florianópolis/SC;

LOTE 2

CEO - Centro de Educação Superior do Oeste: AF para Chapecó/SC e Pinhalzinho/SC;

LOTE 3

CERES - Centro de Educação Superior da Região Sul: AF para Laguna/SC;

LOTE 4

CESMO - Centro de Educação Superior do Meio - Oeste: AF para Caçador/SC;

LOTE 5

CEPLAN - Centro de Educação do Planalto Norte: AF para São Bento do Sul/SC;

LOTE 6

CESFI - Centro de Educação Superior da Foz do Itajaí: AF para Balneário Camboriú/SC;

LOTE 7

CCT - Centro de Ciências Tecnológicas: AF para Joinville/SC.

LOTE 8

CEAVI - Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí: AF para Ibirama/SC

6.2 Prazo de entrega/execução dos serviços

6.2.1 O Centro Contratante deverá dar ciência, para a Contratada, da OS emitida (via, e-mail ou outra forma eficaz) em um prazo de no mínimo 10 dias de antecedência da data de execução do serviço.

6.2.1.1 A Contratada receberá por e-mail o empenho e contrato/AF/OS, a qual começará a contar o prazo para entrega dos materiais/serviços.

6.2.2 Os Contratos/AFs podem ter a entrega parcelada, conforme a necessidade do Centro, mediante solicitação formal do Responsável de cada Centro.

6.2.3 Os alimentos a serem servidos deverão estar dentro do prazo de validade, serem preparados no dia do evento, para atender normas de saúde, segurança e higiene em preparações alimentícias;

6.2.4 Ao término do evento, a CONTRATADA deverá recolher todos os materiais, utensílios, equipamentos e resíduos utilizados na prestação do serviço, deixando o local limpo, organizado e livre de quaisquer vestígios da execução contratual.

6.2.5 A destinação do lixo, resíduos e detritos, resultante da prestação de serviços, será de responsabilidade da Contratada.

6.2.6 Deverá ser disponibilizada lixeiras de no mínimo 15L, com tampa de abrimento rápido que dispense o contato manual (pedal).

6.2.7 A proporção de lixeiras deverá ser de 2 unidades para cada intervalo de 100 pessoas (uma com identificação de lixo reciclável e outra com identificação de lixo orgânico).

6.2.8 Os profissionais da CONTRATADA deverão estar usando, durante a prestação do serviço: uniforme, crachá de identificação, bandeja e guardanapo de tecido.

6.2.9 Deverá ser fornecido pela CONTRATADA a(s) mesa(s) para servir os alimentos, bem como o fornecimento de toalhas de mesa na cor branca e um arranjo decorativo com frutas frescas.

6.2.10 A CONTRATADA deverá fornecer as travessas e/ou bandejas em aço inox, pegadores em aço inox e demais itens, inclusive de armazenamento e de cozinha na quantidade necessária para a perfeita prestação do serviço.

6.2.11 Também deverão ser fornecidos pela CONTRATADA: pratos descartáveis (de tamanho máximo de 18cm) e garfinhos descartáveis (do tipo bolo/sobremesa) ambos na quantidade de 2 unidades por pessoa; copos descartáveis de 180ml até 300ml (quando não for exigido outro material), de no mínimo 180ml (2 unidades por pessoa); guardanapos (5 unidades por pessoa), mexedor de café plástico descartável (2 unidades por pessoa).

6.2.12 Quando, no cardápio, algum dos insumos de produção seja carne, esta deverá ser caracterizada comercialmente como de 1ª ("de primeira") quando, expressamente, não exigir o contrário.

6.2.13 Todos os itens de vidro devem estar devidamente limpos e higienizados.

6.2.14 Deverá ser disponibilizado álcool etílico em gel, com concentração de 70%, em frasco plástico dispensador, de no mínimo 250ml.

6.2.15 A proporção de frascos deverá ser de uma unidade a cada intervalo de 100 pessoas.

6.2.16 Quando a OS informar que a prestação de serviços, para o mesmo evento, ultrapassará mais de que um dia, o cardápio deverá ser alternado, a cada dia, conforme já disposto neste termo de referência, onde é citado "ALTERNADAMENTE".

6.2.17 As bebidas quentes deverão ser acondicionadas em garrafas térmicas de pressão de no mínimo 3,5L ou em garrafas térmicas com torneira de no mínimo 5L;

6.2.18 As bebidas geladas, para proporcionar esta condição, deverá ser fornecido gelo em cubo.

6.2.19 O gelo deverá estar acondicionado na embalagem original e que tenha sido produzido sem qualquer contato manual desde a fabricação até o local da prestação de serviços.

6.2.20 No local da prestação de serviço o gelo deverá ser depositado em recipiente de aço inoxidável, do tipo balde, de no mínimo 1,5L que inclua pegador de aço inoxidável.

6.2.21 A proporção do recipiente deverá ser de 2 unidades para cada intervalo de 50 pessoas.

6.2.22 O suco de frutas deverá ser disponibilizado em suqueira de no mínimo 4L.

6.2.23 O iogurte deverá ser disponibilizado em jarra tampada, de vidro ou aço inox, de no mínimo 1,5L.

6.2.24 Na prestação dos Serviços deverão constar placas de identificação dos alimentos e bebidas servidos, referente aos sabores/ingredientes, por motivo de prevenção e saúde.

6.2.25 Deverá ser disponibilizado açúcar refinado branco em sachê de no mínimo 5g.

6.2.26 A proporção de sachês deverá ser de 3 unidades por pessoa.

6.2.27 Deverá ser disponibilizado adoçante do tipo stevia em sachê de no mínimo 800mg.

6.2.28 A proporção de sachês deverá ser 1 sachê a cada intervalo de 3 pessoas.

6.2.29 SOMENTE PARA OS COFFEE BREAKS

6.2.29.1 A duração aproximada de cada coffee break é de 30 minutos (tolerância de 10 min).

6.2.29.2 Os horários que serão solicitados nos períodos matutino, vespertino ou noturno (no máximo até às 22:00).

6.2.29.3 A quantidade mínima a ser solicitada pela CONTRATANTE é de coffee break para 20 pessoas.

6.2.29.4 O coffee break será do tipo auto-serviço (self-service).

6.2.29.5 Deverá ser disponibilizado o serviço de repositor, devidamente uniformizado, para atendimento aos convidados, reposição dos alimentos e bebidas, organização das mesas e manutenção da limpeza e ordem do espaço durante todo o período de realização do coffee break.

6.2.29.6 A proporção de repositores deverá ser no mínimo, 1 (um) repositor para eventos de até 100 pessoas, acrescentando-se 1 (um) repositor adicional a cada grupo adicional de 100 participantes.

6.2.30. SOMENTE PARA OS KITS LANCHE

6.2.30.1. Os alimentos a serem servidos deverão estar dentro do prazo de validade, serem preparados no dia do evento, atendidas as normas de saúde, segurança e higiene em preparações alimentícias.

6.2.30.2. Os kits lanches deverão ser entregues individualmente embalados, montados e prontos para consumo, acondicionados em embalagem própria para alimentos, resistente, atóxica e

devidamente fechada, de forma a preservar a integridade, higiene e qualidade dos itens até o momento da distribuição.

6.2.30.3. Será responsabilidade da contratada o preparo, montagem, embalagem individual, acondicionamento, transporte e entrega dos kits no local, data e horário indicados pela Contratante.

6.2.30.4. Os kits deverão ser transportados em condições adequadas de conservação, protegidos contra contaminação, exposição ao calor, umidade ou danos físicos, garantindo a manutenção da qualidade dos alimentos até a entrega.

6.2.30.5. Os sucos deverão ser entregues gelados e em temperatura adequada para consumo.

6.2.30.6. A distribuição dos kits lanche aos participantes será de responsabilidade da CONTRATANTE.

6.2.31 SOMENTE PARA OS COQUETÉIS

6.2.31.1 A CONTRATADA deverá fornecer talheres de aço inox envolvidos em guardanapo (a cada conjunto), pratos, copos e xícaras de vidro ou porcelana.

6.2.31.2 A quantidade e tipos deverão ser suficientes e adequados para a prestação de serviços e de acordo com a praxe de mercado.

6.2.31.3 A duração aproximada de cada coquetel é de 2:30h (tolerância de 30 min).

6.2.31.4 Os horários que serão solicitados nos períodos vespertino ou noturno (no máximo até às 22:00). **6.2.31.5** A quantidade mínima a ser solicitada pela CONTRATANTE é de coquetel para no mínimo 20 pessoas.

6.2.31.6 O coquetel será do tipo consumo livre.

6.2.31.7 Deverá ser disponibilizado o serviço de garçom, devidamente uniformizado, para servir alimentos e bebidas, atender aos convidados, repor itens das mesas e mantê-las limpas e organizadas, permanecendo no local durante todo o período de realização do coquetel.

6.2.31.8 A proporção de garçons deverá ser de, no mínimo, 1 (um) garçom para eventos de 20 até 40 pessoas, acrescentando-se 1 (um) garçom adicional a cada grupo adicional de 40 participantes.

6.2.31.9 A CONTRATADA é responsável por fornecer todos os alimentos e bebidas descritos no anexo 1 do termo de referência na quantidade necessária para consumo dos convidados durante todo o horário de duração dos serviços.

6.2.31.10 Deverá ser providenciado toda a infraestrutura a fim de que os itens quentes sejam servidos nessa temperatura.

6.3. Bens perecíveis

() Não

(X) Sim

O prazo de validade dos produtos da entrega não poderá ser inferior a do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a 5% do valor total do contrato?

(X) Não

() Sim

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

7.1 Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

a) Na emissão das Notas Fiscais e DANFES só poderão ser agrupados na mesma nota os itens que possuírem o mesmo detalhamento orçamentário (mesmo empenho), constante na planilha de especificações.

b) Na emissão das Notas Fiscais e DANFES deverá ser informado o número do empenho

- c) Será de exclusiva responsabilidade da Contratada tudo quanto concorrerem à perfeita execução do Contrato tais como: frete e entrega nos locais especificados neste memorial, fornecimento de materiais e acessórios, transportes de materiais, fornecimento de mão-de-obra especializada para entrega dos materiais, recolhimento de impostos e contribuições, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e demais itens pertinentes, direta e indiretamente necessários à perfeita execução contratual;
- d) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- e) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- f) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- g) Reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- h) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- i) Apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- j) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- k) Manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- l) A estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- m) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- n) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- o) Mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- p) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- q) realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital: https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/).
- r) Cumprir rigorosamente as normas vigentes relativas ao objeto, especialmente Lei Federal 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), as Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e demais normas e regulamentos pertinentes ao objeto desta licitação.
- s) Os profissionais responsáveis pela manipulação e serviço dos alimentos deverão observar integralmente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis, utilizando os equipamentos de proteção e higiene necessários à atividade desempenhada.

- t) Nos termos do Decreto Estadual 31.455/1987, o transporte de alimentos deverá ser realizado em veículo destinado a este fim – com alvará sanitário, carroceria fechada, isotérmica ou refrigerada.
- u) A qualquer tempo o fiscal do contrato poderá solicitar a documentação relativa ao licenciamento do transporte.
- v) A preparação de alimentação deve seguir o regulamento técnico das boas práticas dos serviços de alimentação que consta na Resolução RDC 216/2004 da ANVISA e legislação vigente.
- w) A CONTRATADA responderá pelos danos comprovadamente decorrentes de falhas na preparação, acondicionamento, armazenamento, transporte ou fornecimento dos alimentos e bebidas, nos termos da legislação vigente. Caso ocorram intoxicações alimentares ou outro tipo de dano, comprovadamente resultantes da ingestão dos produtos servidos, a CONTRATADA arcará exclusivamente com todos os custos decorrentes do fato, sejam custos hospitalares, farmacológicos, transportes e outros que possam surgir, inclusive relatório do ocorrido com todo descritivo: data, local do evento, número de pessoas contaminadas e causas.
- x) Responsabilizar-se pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, contribuições previdenciárias, impostos e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm vínculo empregatício com a Contratante.
- y) Dispor e manter veículos e sistemas de comunicação eficiente, de forma a garantir o cumprimento dos prazos de atendimento.
- z) Zelar pela utilização por parte de seus funcionários de equipamentos de segurança pessoal, que devem ser adquiridos às expensas da CONTRATADA.
- aa) Estando a empresa vencedora desta licitação, sujeita a aplicação de penalidades impostas pela contratante em caso de qualquer descumprimento das condições de cardápio e horários aqui impostos, bem como outras condições impostas neste Edital e outras previstas em Lei.

7.2 Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) O local de prestação de serviço de coffee break e coquetel será disponibilizado pela Contratante.
- c) Não será disponibilizado local ou cozinha para limpeza de utensílios e para preparação de alimentos.
- d) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- e) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- g) Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- h) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- i) Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- j) Demais condições constantes do edital de licitação.

8. DO CONTRATO

8.1 INSTRUMENTO CONTRATUAL

- ☐ Somente por assinatura de contrato
☐ Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
☒ Autorização de Fornecimento
☐ Outro. _____

8.2 VIGÊNCIA

- ☒ O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço é de 12 (doze) meses a partir da sua publicação (Extrato da Ata).
☐ O prazo de vigência da contratação é de (12 meses ou o máximo de 5 anos) contados da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
☐ O fornecimento de bens/prestação dos serviços é enquadrado como continuado tendo em vista que há prejuízos se houver a não continuidade dos mesmos para as atividades da Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

8.3 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

8.3.1 Gestor:

Nome: Setor de Contratos Udesc Alto Vale
E-mail: gestaodecontratos.ceavi@udesc.br

8.3.2 Fiscalização:

Requisitantes:

CENTRO PARTICIPANTE - REITORIA
Setor Participante – Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Requisitante: Geisa Letícia Kempfer Böck
Matrícula:
E-mail: geisa.bock@udesc.br
Setor Participante – Editora Udesc
Requisitante: Luiza da Silva Kleinubing
Matrícula: 657152-2-01
E-mail: luiza.kleinubing@udesc.br
Setor Participante - Museu da Escola Catarinense - MESC
Requisitante: Maria Cristina da Rosa Fonseca da Silva
Matrícula: 264633102
E-mail: mariacristina.silva@udesc.br
Setor Participante – Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Comunidade - PROEX
Requisitante: Paulo César Cassol
Matrícula: 237878701
E-mail: proex.reitoria@udesc.br
Setor Participante – Pró-Reitoria de Ensino
Requisitante: Julice Dias
Matrícula: 0656403-8-01
E-mail: julice.dias@udesc.br
Setor Participante - Núcleo de Acessibilidade Educacional - NAE
Requisitante: Débora Marques Gomes
Matrícula: 950377-3-02
E-mail: debora.gomes@udesc.br

Setor Participante – Biblioteca Central
Requisitante: Eliane Dittrich
Matrícula: 956.177-3-01
E-mail: eliane.dittrich@udesc.br
Setor Participante – Coordenadoria de Desenvolvimento Humano
Requisitante: Rosana Mitsue Taniguchi
Matrícula: 962642-5-01
E-mail: rosana.taniguchi@udesc.br
Centro Participante - CEPLAN
Requisitante: Aline Cristina Pereira de Andrade
Matrícula: 362537-0-01
E-mail: dad.ceplan@udesc.br
Centro Participante - CESFI
Requisitante: Debora Pontes Esteves
Matrícula: 0651051-5-02
E-mail: debora.esteves@udesc.br
Centro Participante - CESMO
Requisitante: Donizete de Souza Bittencourt
Matrícula: 664819-03-01
E-mail: Donizete.bittencourt@udesc.br
Centro Participante - FAED
Requisitante: Guilherme de Medeiros
Matrícula: 0656983-8-01
E-mail: dad.faed@udesc.br
Centro Participante - ESAG
Requisitante: Mariana Ribeiro Pires
Matrícula: 0663967-4-01
E-mail: mariana.ribeiro@udesc.br
Centro Participante - CERES
Requisitante: Patrícia Turazzi Luciano
Matrícula: 0630699-3-03
E-mail: patricia.luciano@udesc.br
Centro Participante - CEO
Requisitante: Renata Tumelero
Matrícula: 665431-2-01
E-mail: dad.ceo@udesc.br
Centro Participante - CEART
Requisitante: Eliane Carin Hadlich
Matrícula: 329485-4-02
E-mail: dad.ceart@udesc.br
Centro Participante - CEFID
Requisitante: Ismael Hippen Franz
Matrícula: 0368965-4-01

E-mail: dad.cefid@udesc.br

Centro Participante - CEAD

Requisitante: Luciano Emílio Hack

Matrícula: 286534-3-01

E-mail: luciano.hack@udesc.br

Centro Participante - CCT

Requisitante: Vanessa Rodrigues Wollenschleger

Matrícula: 0717928-6-01

E-mail: clico.cct@udesc.br

Centro Participante - CEAVI

Requisitante: Rafael Rossi Schafer

Matrícula: 356940-3-03

E-mail: Rafael.schafer@udesc.br

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1 Prazos

Prazo de troca de bens rejeitados: 5 (cinco) dias corridos.

Prazo de recebimento definitivo do objeto: 10 (dez) dias corridos.

Prazo de liquidação do documento fiscal: _____

Prazo de pagamento: em até 30 dias conforme edital.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da dotação:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza	Fonte
UDESC 450022	11038		
	12758	339030.15	1.500.100.000
	3201	339039.41	
	14842		

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R\$ 719.834,17 (setecentos e dezenove mil, oitocentos e trinta e quatro reais e dezessete centavos).**

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

13. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS

Nome: Bernardete da Costa França

E-mail: clico.ceavi@udesc.br

Telefone institucional: 47 3357-8434

14. INDICAÇÃO E ASSINATURA DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA CONFEÇÃO DO PRESENTE TERMO

Nome: Bernardete da Costa França
Matrícula: 959696-8-01
Função: Coordenadoria de Licitação e Compras

Assinado Digitalmente

Nome: Fabiane Zulianello dos Santos
Matrícula:
Função: Diretora de Administração

Assinado Digitalmente

15. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

APROVO O Termo de referência e a realização de processo licitatório conforme acima especificado, por intermédio Centro de Educação Superior do Alto Vale do Itajaí

JOSÉ FERNANDO FRAGALLI
REITOR DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA



Assinaturas do documento



Código para verificação: **2I1V29ZM**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **BERNARDETE DA COSTA FRANÇA** em 23/06/2026 às 17:53:14
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:21:29 e válido até 13/07/2118 - 13:21:29.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **ELIANE CARIN HADLICH** em 23/06/2026 às 17:53:38
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:47 e válido até 30/03/2118 - 12:45:47.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **ROSANA MITSUE TANIGUCHI** em 23/06/2026 às 17:56:24
Emitido por: "SGP-e", emitido em 24/01/2022 - 18:18:26 e válido até 24/01/2122 - 18:18:26.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **RAFAEL ROSSI SCHAFER** em 23/06/2026 às 17:58:12
Emitido por: "SGP-e", emitido em 16/04/2019 - 12:10:58 e válido até 16/04/2119 - 12:10:58.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **VANESSA RODRIGUES WOLLENSCHLEGER** em 23/06/2026 às 17:59:57
Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/06/2025 - 16:29:05 e válido até 06/06/2125 - 16:29:05.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **LUCIANO EMILIO HACK** (CPF: 620.XXX.589-XX) em 23/06/2026 às 18:02:32
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5", emitido em 26/02/2025 - 09:35:00 e válido até 26/02/2028 - 09:35:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **ELIANE DITTRICH** em 23/06/2026 às 18:10:50
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:45:03 e válido até 30/03/2118 - 12:45:03.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **DONIZETE DE SOUZA BITTENCOURT** em 23/06/2026 às 18:15:24
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:42:11 e válido até 30/03/2118 - 12:42:11.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **MARIA CRISTINA DA ROSA FONSECA DA SILVA** em 23/06/2026 às 18:15:52
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:40:58 e válido até 13/07/2118 - 14:40:58.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **PAULO CEZAR CASSOL** em 23/06/2026 às 18:27:31
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:39:49 e válido até 30/03/2118 - 12:39:49.
(Assinatura do sistema)



Assinaturas do documento



- ✓ **GUILHERME DE MEDEIROS** (CPF: 056.XXX.039-XX) em 23/06/2026 às 18:28:19
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5 G2", emitido em 18/02/2026 - 14:05:00 e válido até 18/02/2029 - 14:05:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **FABIANE ZULIANELLO DOS SANTOS** (CPF: 043.XXX.819-XX) em 23/06/2026 às 18:28:58
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5", emitido em 29/09/2025 - 13:47:00 e válido até 29/09/2028 - 13:47:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **MARIANA RIBEIRO PIRES** em 23/06/2026 às 18:37:33
Emitido por: "SGP-e", emitido em 25/07/2025 - 17:51:41 e válido até 25/07/2125 - 17:51:41.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **MARINO LUIZ EYERKAUFER** (CPF: 001.XXX.659-XX) em 23/06/2026 às 18:38:31
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5 G2", emitido em 25/04/2025 - 10:32:00 e válido até 25/04/2028 - 10:32:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **DEBORA PONTES ESTEVES** em 23/06/2026 às 18:45:00
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:36:43 e válido até 13/07/2118 - 13:36:43.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **JULICE DIAS** em 23/06/2026 às 19:04:54
Emitido por: "SGP-e", emitido em 14/09/2020 - 15:35:26 e válido até 14/09/2120 - 15:35:26.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **PATRICIA TURAZZI LUCIANO** em 24/06/2026 às 10:33:31
Emitido por: "SGP-e", emitido em 21/09/2021 - 16:31:28 e válido até 21/09/2121 - 16:31:28.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **LUIZA DA SILVA KLEINUBING** em 24/06/2026 às 11:56:57
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:35:17 e válido até 30/03/2118 - 12:35:17.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **GEISA LETICIA KEMPFER BOCK** em 24/06/2026 às 12:08:31
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:35:46 e válido até 30/03/2118 - 12:35:46.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **JOSE FERNANDO FRAGALLI** (CPF: 030.XXX.838-XX) em 02/07/2026 às 18:48:49
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5", emitido em 09/05/2025 - 09:33:00 e válido até 09/05/2028 - 09:33:00.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/VURFU0NfMTlwMjJfMDAwMDUzNTIfNTM2MV8yMDI2XzJJMVYyOVpN> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **UDESC 00005359/2026** e o código **2I1V29ZM** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.