

PREGÃO ELETRÔNICO

8528/2023

CONTRATANTE (UASG)

158528

OBJETO

Concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de MENOR PREÇO da refeição de 500g e da refeição de 350g.



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 49,26

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	serviço	1 unidade	R\$23,30	R\$49,26
	2	Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	serviço	1 unidade	R\$25,96	

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 06/12/2023 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço global (por grupo)

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1. DO OBJETO4
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO4
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES8
6. DA FASE DE JULGAMENTO12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO15
8. DOS RECURSOS17
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES17
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO20
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS20

MODELO DE EDITAL**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
IFSP CAMPUS PIRACICABA****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8528/2023**

(Processo Administrativo nº23435.001533.2023/07)

Torna-se público que o IFSP CAMPUS PIRACICABA, por meio da Coordenadoria de Licitações e Contratos, sediada à Rua Diácono Jair de Oliveira 1005, Santa Rosa, CEP 13.414-155, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de MENOR PREÇO da refeição de 500g e da refeição de 350g conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por dois itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.13.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.4.3. não possui 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](#);

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao

tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1. a aplicação do 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; e

3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. *valor unitário do item;*

4.1.2. *Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência*

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. 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.

4.5. 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 doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 0,20 (vinte centavos)*.
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for

empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. empresas brasileiras;

5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22.1. *Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:*

5.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

5.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.22.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com as disposições previstas neste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.7.1. conter vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- 6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;
- 6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

- 6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e

Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.11.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração 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.

6.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto 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.

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10% (dez por cento)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio do sistema de compras do Portal de Compras do Governo Federal, em formato digital, durante a realização da sessão pública.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado previamente por meio do endereço eletrônico "licitacao.prc@ifsp.edu.br", de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1.

7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, caso haja solicitação prévia pelo e-mail: "licitacao.prc@ifsp.edu.br".

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: endereço eletrônico licitacao.prc@ifsp.edu.br.
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. 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 Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico “www.comprasgovernamentais.gov.br” e “prc.ifsp.edu.br”.
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 11.11.1.1. APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
- 11.11.1.2. APÊNDICE II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

- 11.11.1.3. APÊNDICE III – TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS
 - 11.11.1.4. APÊNDICE IV – DECLARAÇÃO FORMAL DE PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DO SERVIÇO
 - 11.11.1.5. APÊNDICE V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMA DA ANVISA
 - 11.11.1.6. APÊNDICE VI – SUGESTÃO DE CARDÁPIOS PARA REFEIÇÕES NA CANTINA DO CAMPUS PIRACICABA DO IFSP
 - 11.11.1.7. APÊNDICE VII – DECLARAÇÃO DE MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS
 - 11.11.1.8. ANEXO VIII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO
 - 11.11.1.9. ANEXO IX – PLANTA DO GALPÃO (área da cantina)
- 11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Piracicaba, 14 de novembro de 2023.

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8528/2023

(Processo Administrativo nº23435.001533.2023-07)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de MENOR PREÇO da refeição de 500g e da refeição de 350g.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1	15210	serviço	1 unidade	R\$23,30

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

	copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.				
2	Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	15210	serviço	1 unidade	R\$25,96

1.2. O objeto desta contratação tem a natureza de serviço comum de cantina.

1.3. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com previsão de início da vigência em 15 de janeiro de 2024, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

1.4. *A estimativa de custos do valor do aluguel fixo foi definida de **R\$ 574,35 (quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos)** com base na média de preços praticados no município.*

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:
 - I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000016/2023;
 - II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023;
 - III) Id do item no PCA: 36;
 - IV) Classe/Grupo: 8940 – ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS;
 - V) Identificador da Futura Contratação: 158528-20/2022.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. *A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.2. A Administração fiscalizará, durante a execução do contrato, a adoção, por parte da CONCESSIONÁRIA, de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, bem como, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa SLTI MPOG nº 01/2010, especialmente os seguintes:
 - 4.2.1. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 4.2.2. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - 4.2.3. Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
 - 4.2.4. Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - 4.2.5. Separação dos resíduos recicláveis descartados, e a sua destinação de acordo com o estabelecido pela CONCEDENTE.

Subcontratação

4.3. *Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.4. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, através do e-mail licitacao.prc@ifsp.edu.br acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 16 horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.7.1. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.7.2. O licitante poderá examinar as áreas e tomar ciência das características e peculiaridades dos serviços, uma vez que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

4.7.3. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

4.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução e rotinas a serem cumpridas

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. Início da execução do objeto previsto para **15 de janeiro de 2024**.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.1.2.1. Realização de licitação para concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no IFSP – Campus Piracicaba, com as seguintes características: Área interna: 32,04 m² (trinta e dois metros e quatro centímetros quadrados);

5.1.2.2. Horário de Funcionamento: Das 07h00 às 21h00, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados.

5.1.2.3. Clientela aproximada: 131 servidores e 1230 alunos, além de visitantes e terceirizados;

5.1.2.4. Fornecer os materiais, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato;

5.1.2.5. Responsabilizar-se pelo uso e recarga do gás de cozinha;

5.1.2.6. Cumprir as cláusulas estabelecidas no contrato.

5.1.2.7. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação;

5.1.2.8. Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE.

5.1.2.9. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio mínimo, cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CONCEDENTE para apreciação prévia para disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio mínimo inicial;

5.1.2.10. O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela a seguir, sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá manter os valores em compatibilidade com o praticado no mercado durante o prazo de vigência do contrato.

5.1.2.11. TABELA 1: COMPOSIÇÃO DOS PRATOS

ARROZ	Arroz branco longo fino tipo 1 ou arroz integral
FEIJÃO	Feijão tipo 1 (tipos diversos)
GRUPO A	Folhosos
GRUPO B	Legumes
GRUPO C	Tubérculos
CARNE BOVINA OU SUÍNA Mínimo de 120g	De primeira qualidade em preparações diversas, como: cortes de contrafilé, alcatra, coxão mole, dentre outras do gênero.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

CARNE DE FRANGO Mínimo de 120g	De primeira qualidade, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé.
PEIXE Mínimo de 120g	De qualidade superior sem espinhos, com cortes em filé ou posta (Badejo, Merluza, Robalo, Dourado e Cação).
VEGETARIANO Mínimo de 120g	De qualidade superior podendo ser na forma de omelete, ovos mexidos ou fritos ou outra fonte proteica semelhante.
SUCO DE 300 mL	Suco de fruta natural ou polpa de frutas com no mínimo 300 mL.

5.1.2.12. TABELA 2: Descrição dos grupos A, B e C

GRUPO “A”	GRUPO “B”	GRUPO “C”
Acelga	Abobrinha	Abóbora
Agrião	Berinjela	Batata-Doce
Alface	Beterraba	Batata Inglesa
Almeirão	Brócolis	Cará
Chicória	Cenoura	Inhame
Couve	Couve-Flor	Mandioca
Espinhafre	Chuchu	
Repolhoo	Quiabo	
Rúcula	Vagem	

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.1.2.13. Os produtos elencados na tabela fazem parte de um cardápio mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA. Entretanto, esta poderá oferecer outros tipos de produtos, cuja conformidade de preço será verificada mediante pesquisa de mercado, sujeitando-se à CONCESSIONÁRIA proceder às alterações de preços necessárias quando estes não estiverem compatíveis com o praticado no mercado.

5.1.2.14. Os salgados devem ter peso mínimo de 120g.

5.1.2.15. Fornecer nos três períodos salgados frescos e variados e suficientes de todos os itens para os três períodos (manhã, tarde e noite).

5.1.2.16. Fornecer pão de queijo fresco nos três períodos de funcionamento.

5.1.2.17. TABELA 1 (Salgados e Lanches)

DESCRIÇÃO	UNIDADE
Sanduiche misto, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo e pelo menos 50 (cinquenta) gramas de presunto de boa qualidade (não utilizar apresuntado).	UN
Sanduiche natural, frio integral preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, palmito, tomate seco etc., em unidades de pelo menos 150 gramas.	UN
Hambúrguer simples (pão, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.	UN
Pão francês na chapa com manteiga	UN
Pão francês na chapa com queijo e tomate (Bauru)	UN
Pão francês na chapa com queijo e ovo.	UN
Salgados assados recheados, em pelo menos 03 variedades; tais como: esfirras, enrolados, folheados, croissants.	UN

Salgados fritos recheados em pelo menos 3 variedades; tais como: coxinhas, rissoles, quibes, enroladinhos.	UN
Pão de Queijo 100 gramas	UN
Salada de frutas, com no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 ml.	UN
Bolo simples em pedaço (120g)	UN

5.1.2.18. TABELA 2 (Bebidas)

Descrição	Unidade
Água mineral sem gás – garrafa 500ml;	UN
Água mineral com gás – garrafa 500ml;	UN
Café com leite – copo de 200 ml	UN
Café – xícara de 80 ml;	UN
Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200ml	UN
Refrigerante lata 350 ml	UN
Suco de fruta natural ou polpa de frutas – (laranja, abacaxi, maracujá, melancia etc.). Copo de 300ml	UN
Suco de caixinha - 200 ml	UN

Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo de 300ml	UN
Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	UN

5.1.2.19. É definitivamente proibida a venda/comercialização de bebidas alcoólicas, pela CONCESSIONÁRIA, nas dependências do Campus Piracicaba do IFSP.

5.1.2.20. TABELA 3 (Refeições)

Descrição	Unidade	Preço Unitário (R\$)
Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	UN	R\$23,30
Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 ml.	UN	R\$25,96

5.1.2.21. Não serão aceitos como tipos de carne: salsichas, steaks, linguiças e hambúrgueres;

5.1.2.22. A porção de proteína (carne bovina, suína, frango, peixe ou vegetariana) deve conter no mínimo 120g.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.1.2.23. O suco que compõe o valor do prato feito deve ser de boa qualidade, podendo ser de suco de fruta ou polpa de fruta. Não serão admitidos sucos artificiais.

5.1.2.24. No caso do jantar, a empresa poderá optar por alimentação mais leve, como caldos (mandioca, feijão, dentre outros) e massas (panquecas, lasanha, dentre outros), devendo oferecer um mínimo de 02 (duas) opções.

5.1.2.25. No almoço oferecer opção vegetariana e opção de arroz branco e integral.

5.1.2.26. A composição dos pratos deverá seguir as tabelas dos itens 5.1.2.11 e 5.1.2.12 e o cardápio deverá ser apresentado ao fiscal do contrato depois da aprovação da nutricionista.

5.2. Quanto aos dias e horários de funcionamento e realização dos serviços:

5.2.1. O funcionamento previsto da Cantina será de segunda à sexta-feira das 07h00 às 21h00 durante todo o ano, incluindo os sábados letivos e, eventualmente, aos domingos e feriados sob comunicação formal e expressa da Administração do Campus Piracicaba com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. A critério da Administração do Campus, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender casos excepcionais. Quanto à forma e condições de fornecimento de refeições a CONCESSIONÁRIA deverá:

5.2.1.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação conforme resolução RDC nº 216 de 15/09/2004.

5.2.1.2. Fornecer refeições prontas “tipo prato feito”. As refeições poderão ser preparadas na cozinha da cantina do CONCEDENTE obedecendo as boas práticas de fabricação conforme resolução RDC nº 216 de 15/09/2004.

5.2.1.3. 12.1.1.3 Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

5.2.1.4. Deverá ser apresentado cardápio mensal à Fiscalização do Contrato com antecedência mínima de 10 (dez) dias para aprovação. Após aprovado o cardápio deverá ser fixado na cantina, em local visível.

5.2.1.5. Os preços para refeições somente poderão sofrer REAJUSTE visando à adequação aos novos preços de mercado, desde que atenda à variação acumulada do IPCA fornecido pelo IBGE, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.

5.2.1.6. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível.

5.2.1.7. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.2.1.8. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

5.2.1.9. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

- 5.2.1.10. Manter limpa e conservada as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização, controle de pragas e vetores urbanos da Cantina a cada 06 (seis) meses, de acordo com a validade do certificado.
- 5.2.1.11. A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente a legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento delas;
- 5.2.1.12. Manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente. O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 5.2.1.13. Manter o profissional Nutricionista responsável pela elaboração dos cardápios;
- 5.2.1.14. A CONCESSIONÁRIA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, veda-se a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.
- 5.2.1.15. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.
- 5.2.1.16. A preparação dos alimentos servidos no restaurante deverá ser realizada na cozinha do restaurante e deverá obedecer às Normas Sanitárias, conforme resolução RDC nº 216 DE 15/09/2004.
- 5.2.1.17. A CONCESSIONÁRIA deverá manter todos os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de Cantina sempre e continuamente limpos, higienizados e asseados.
- 5.2.1.18. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.
- 5.2.1.19. Os utensílios de cozinha (louças, copos, talheres etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e apresentar, sempre que solicitado pelo CONCEDENTE: Regimento Interno; Cronograma de Treinamento de Funcionários; Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Anvisa – Agência Nacional de vigilância Sanitária (Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004).
- 5.2.1.20. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem solicitadas e/ou efetuadas pela Fiscalização do Contrato.
- 5.2.1.21. À CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos, quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação deles, seja por parte da Fiscalização do Contrato ou por usuários da Cantina.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.2.1.22. A toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA no Campus Piracicaba do IFSP, deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pelo CONCEDENTE.

5.2.1.23. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo Campus Piracicaba do IFSP, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

5.2.1.24. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir o CONCEDENTE, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

5.2.1.25. A CONCESSIONÁRIA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

5.2.1.26. Ao final deste Contrato, quando a CONCESSIONÁRIA for entregar o espaço físico ao CONCEDENTE, este verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

5.2.1.27. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar (em até três dias úteis) todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo.

5.2.1.28. A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades de funcionamento da cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.

5.2.1.29. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação devidamente atualizados, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

5.2.1.30. Caberá à CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina, inclusive pela aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, balança digital e plataforma e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

5.3. Quanto ao quantitativo de pessoal:

5.3.1.1. Para uma execução eficiente dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá manter no local da prestação de serviço uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários da cantina. Empregado do caixa empregados responsáveis pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.3.1.2. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.

5.3.1.3. A Fiscalização do Contrato poderá determinar o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

5.4. Das Instalações, Máquinas, Equipamentos e Mobiliário:

5.4.1.1. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários ao início de seu funcionamento, bem como, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta formal e autorização da administração da CONCEDENTE. No caso de melhoria das instalações, o processo deve apresentar Parecer Técnico assinado por responsável registrado no CREA-SP (Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura). Todas as melhorias feitas, em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso/ressarcimento à CONCESSIONÁRIA;

5.4.1.2. Apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos, de posse da CONCESSIONÁRIA, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc., devendo todos os equipamentos, possui o selo do PROCEL/INMETRO;

5.4.1.3. Discriminar layout com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, mesas e cadeiras;

5.4.1.4. Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos, utilizando somente a área predeterminada;

5.4.1.5. Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

5.5. Dos Preços:

5.5.1.1. Apresentar, para determinação dos preços finais de comercialização, no mínimo, 03 (três) orçamentos de estabelecimentos comerciais na cidade, com seus respectivos nomes, endereços e CNPJ;

5.5.1.2. Para reajustes dos preços a serem praticados, a CONCESSIONÁRIA deverá informar, formalmente, à Fiscalização de Contrato designada pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, Proposta sobre sua intenção e respectivas justificativas para o reajuste, acompanhada de planilhas de custos atuais e valores praticados na região, com nome, endereço e CNPJ dos estabelecimentos comerciais consultados;

5.5.1.3. A CONCEDENTE analisará em até 20 (vinte) dias úteis o disposto no subitem anterior, contados a partir do recebimento, e comunicará formalmente à CONCESSIONÁRIA o deferimento/indeferimento da Proposta de Reajuste;

5.5.1.4. A CONCESSIONÁRIA deverá informar aos usuários, com 20 (vinte) dias de antecedência, o reajuste dos valores a serem realizados, após receber o deferimento da CONCEDENTE;

5.6. Das Formas de Pagamento:

5.6.1.1. Disponibilizar, aos usuários, as formas de pagamento usualmente utilizadas pelo comércio, como máquinas de recepção de Cartões de Crédito, Débito e Vales, além de dinheiro em espécie.

5.7. Outros:

5.7.1.1. Responsabilizar-se, integralmente, pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

5.7.1.2. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONCEDENTE;

5.7.1.3. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE;

5.7.1.4. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando cópia da Apólice de Seguro à CONCEDENTE, na assinatura ou, então, quando houver alteração no quadro dos segurados.

5.7.1.5. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal. Apresentando no início da prestação dos serviços carta de apresentação dos funcionários, juntamente com cópia autenticada da carteira de trabalho e cópias simples do RG, CPF e comprovante de endereço de seus empregados. Também deverá ser apresentado mensalmente comprovante de pagamento dos funcionários, contracheque e guias do FGTS e INSS.

5.7.1.6. Executar os serviços em horários que não prejudiquem o bom andamento da rotina de funcionamento da CONCEDENTE;

5.7.1.7. Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas despesas de salários, transportes, cestas básicas, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como os acordos coletivos de categoria;

5.7.1.8. Realizar, impreterivelmente, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, os pagamentos devidos pela concessão onerosa, via GRU (Guia de Recolhimento da União), apresentando para tanto, cópias simples dos comprovantes autenticados pela Instituição Financeira, mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês;

5.7.1.9. Implementar as benfeitorias consideradas oportunas, através de Projeto Técnico assinado por profissional da área de Engenharia/Arquitetura, devidamente registrado no Conselho de Classe, e desde que aprovadas previamente pela CONCEDENTE. Esta submeterá à sua área técnica específica, sendo que a aprovação conduzirá à incorporação ao seu patrimônio, excluído da CONCESSIONÁRIA, direito a qualquer indenização;

5.7.1.10. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato;

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

5.7.1.11. Fica a CONCESSIONÁRIA proibida de sublocar, arrendar, terceirizar ou transferir o objeto deste contrato, total ou parcialmente, a qualquer título, sob pena de, se identificada tal situação, ensejar a Rescisão Contratual imediata, com cobrança de Multa por descumprimento do disposto neste subitem;

5.7.1.12. Prover atendimento a usuários que, por qualquer motivo, sejam portadores de deficiência momentânea ou permanente, considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato;

Local e horário da prestação dos serviços

5.8. *Os serviços deverão ser prestados das dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP Campus Piracicaba, situado à Rua Diácono Jair de Oliveira, nº 1005, Bairro Santa Rosa, Município de Piracicaba/SP, CEP 13.414-155.*

5.9. *Os serviços serão prestados no seguinte horário:*

5.9.1.1. O horário de funcionamento da cantina será **das 07h00 às 21h00, de segunda a sexta-feira** e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados.

5.9.1.2. A Licitante vencedora deverá comercializar refeições (almoço e jantar) aos interessados.

Materiais a serem disponibilizados

5.10. *Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:*

5.10.1. Tabela de itens mínimos para a CONCESSIONÁRIA

Item	Quantidade
Cafeteira	01
Espremedor de Frutas	01
Geladeira	01
Freezer	01
Liquidificador	01
Forno Elétrico	01
Forno Micro-ondas	01

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

Fritadeira Elétrica	01
Chapa Quente/Grill	01
Vitrine Quente	02
Exaustor	01

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.11. *A demanda do órgão tem como base as seguintes características:*
- 5.11.1. Clientela aproximada: 131 servidores; 1230 alunos, 22 terceirizados e visitantes;
- 5.12. O valor mensal referente à concessão para exploração da Cantina corresponderá à moeda vigente no país (Real), sendo R\$ 574,35 (quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos) com base na média de preços praticados no município.
- 5.13. A cada prorrogação do contrato far-se-á incidir a variação acumulada do IGPM fornecido pela FGV sobre o valor da referida remuneração, no interregno mínimo de 01 (um) ano.
- 5.14. As despesas com gás, bem como sua instalação e manutenção, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 5.15. O pagamento será feito até o 5º (quinto) dia ao mês vencido, em moeda corrente do país. Até o 10º (décimo) dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal, as Guias de Recolhimento da União - GRU devidamente quitadas, referente ao valor estipulado no instrumento contratual.
- 5.16. Os valores devidos referentes à concessão do espaço e taxa de água/esgoto e energia elétrica (5% para cada despesa), serão recolhidos através de formulários "Guia de Recolhimento da União – GRU", emitidos pelo fiscal, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal vigente, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFSP.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

- a. *Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Preposto

- 6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato.
- 6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

- 6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

- 6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);
- 6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

- 6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

- 6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII desse Termo de Referência, **OU** outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços **OU** o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

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

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

Do recebimento

- 7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

- 7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, 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.
- 7.8.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
- 7.8.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))
- 7.8.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.8.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos

e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

- 7.10.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.10.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.10.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.10.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.11. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, no que couber e for pertinente ao objeto da presente contratação, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 7.15. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.16. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 7.16.1. o prazo de validade;
 - 7.16.2. a data da emissão;
 - 7.16.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

- 7.16.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.16.5. o valor a pagar; e
 - 7.16.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.17. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 7.18. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.19. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.20. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.21. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.22. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.23. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.24. O pagamento será feito até o 5º (quinto) dia ao mês vencido, em moeda corrente do país. Até o 10º (décimo) dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal, as Guias de Recolhimento da União - GRU devidamente quitadas, referente ao valor estipulado no instrumento contratual.

Forma de pagamento

- 7.25. *Os valores devidos referentes à concessão do espaço e taxa de água/esgoto e energia elétrica (5% para cada despesa), serão recolhidos através de formulários “Guia de Recolhimento*

da União – GRU”, emitidos pelo fiscal, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal vigente, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFSP. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Cessão de crédito

- 7.26. É admitida, no que couber e for pertinente ao objeto da presente contratação, a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.
- 7.26.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.
- 7.27. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.28. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).
- 7.29. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)
- 7.30. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

- 8.2. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.14. 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

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. 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](#);
- 8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual/Distrital* ou *Municipal/Distrital* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual/Distrital* ou *Municipal/Distrital* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual/Distrital* ou *Municipal/Distrital* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);
- 8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - 8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
 - 8.23.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - 8.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

- 8.24. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.
- 8.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.26. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica

- 8.27. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*
- 8.28. *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
- 8.28.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.
- 8.29. *Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados que comprovem minimamente 12 (doze) meses de prestação do serviço objeto do presente termo de referência, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*
- 8.29.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- 8.29.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 8.29.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.30. Apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concessão;
- 8.31. Comprovação de que possui prestador de serviço de nutrição, registrada no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme - (Lei Federal nº 6.583/1978). A empresa deverá

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

comprovar vínculo de trabalho (empregatício ou de prestação de serviços) com o Nutricionista. O documento de prova de vínculo de trabalho poderá ser o registro de contrato de trabalho na CTPS, contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício;

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- 8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e
- 8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$574,35 (*quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos*), referente ao valor mensal da concessão onerosa, conforme discriminado no item 1.4 do presente termo de referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação não correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, considerando que o objeto da presente contratação não gera despesa para o IFSP Campus Piracicaba (por se tratar de concessão onerosa de espaço físico).

11. APÊNDICES

- 11.1. APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
- 11.2. APÊNDICE II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
- 11.3. APÊNDICE III - TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS
- 11.4. APÊNDICE IV - DECLARAÇÃO FORMAL DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DO SERVIÇO
- 11.5. APÊNDICE V - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMA DA ANVISA
- 11.6. APÊNDICE VI - SUGESTÃO DE CARDÁPIOS PARA REFEIÇÕES NA CANTINA DO CAMPUS PIRACICABA DO IFSP.
- 11.7. APÊNDICE VII - DECLARAÇÃO DE MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS
- 11.8. APÊNDICE VIII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO
- 11.9. APÊNDICE IX - PLANTA DO GALPÃO (área da cantina)

O presente Termo de Referência segue para o parecer do Diretora Geral do IFSP - Câmpus Piracicaba com vistas ao prosseguimento do certame licitatório.

Piracicaba, 24 de outubro de 2023.

Carla Patrícia Mania de Oliveira
Diretora Adjunta de Administração

Rosana Cancian Maestro
Diretora Adjunta de Ensino

Maria Letícia Sacchs Guari
Assistente em Administração

Ricardo Gomes Lima
Administrador

Após análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que do mesmo constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades do Câmpus Piracicaba.

Aguinaldo Luiz de Barros Lorandi
Diretor Geral (Autoridade Competente)

Estudo Técnico Preliminar 27/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23435.001533.2023-07

2. Descrição da necessidade

2.1 Concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	Aguinaldo Luiz de Barros Lorandi
Diretoria Adjunta de Administração	Carla Patrícia Mania de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1 A concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, sendo o tipo de licitação a de MENOR PREÇO da refeição de 500g e da refeição de 350g.

4.2. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente.

4.3. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis;

4.4. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

4.5. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

4.6. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

4.7. Manter limpa e conservada as áreas internas e externas;

4.8. A CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referentes aos serviços contratados, cumprindo com as normas da Secretaria Municipal da Saúde, normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, bem como cumprir com as normas e obrigações trabalhistas do Ministério do Trabalho e Emprego, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;

4.9. Deverá manter os funcionários, quando em serviço, devidamente identificados, através de crachá com fotografia recente.

- 4.10. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores, devendo todos estarem devidamente equipados para o serviço, conforme as normas regulamentadoras. O campus Piracicaba não irá se responsabilizar pela disponibilização de EPIs.
- 4.11. A CONCESSIONÁRIA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de estudo.
- 4.12. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços;
- 4.13. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina;
- 4.14. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento;
- 4.15. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.
- 4.16. Os alimentos, tanto os industrializados quanto os naturais, deverão ser de boa qualidade conforme padrão apontado nos anexos do pregão. Todos deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários internos e externos do campus Piracicaba.
- 4.17. A CONCESSIONÁRIA será responsável por toda a higienização dos alimentos e dos ambientes da cantina.
- 4.18. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina;
- 4.19. O campus Piracicaba não será responsável, de nenhuma forma, pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a CONCESSIONÁRIA poderá sofrer nos equipamentos utilizados na prestação dos serviços;
- 4.20. A CONCESSIONÁRIA deverá contar com opções de pagamento suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser em dinheiro, cartões de crédito e débito, vale refeição, PIX, etc.
- 4.21. A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas de vigilância sanitária. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a concessionária estará sujeita às penas administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do campus Piracicaba;
- 4.22. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo, num prazo máximo de 10 dias úteis;
- 4.23. A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da cantina, a relação dos seus funcionários que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização;
- 4.24. A CONCESSIONÁRIA deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas;
- 4.25. A CONCESSIONÁRIA não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham o quadro oficial de funcionários nas dependências internas da cantina. Salvo, visitantes, autoridades sanitárias que queiram observar /averiguar as condições de preparo e instalações, conforme legislação vigente e os fiscais de contrato.

4.26. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a concessão onerosa de espaço (cantina) como requisito para celebração do contrato.

4.30. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar:

4.30.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta concessão;

4.30.2. Prestador de serviço de nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme - (Lei Federal nº 6.583/1978). A empresa deverá comprovar vínculo de trabalho (empregatício ou de prestação de serviços) com o Nutricionista. O documento de prova de vínculo de trabalho poderá ser o registro de contrato de trabalho na CTPS, contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Durante as pesquisas de mercado realizadas, verificou-se como critério de julgamento para a devida concessão o menor preço dos alimentos (refeições) praticados à comunidade escolar pela CONCESSIONÁRIA, a partir da média de preços, obtidos em site especializado na comercialização de alimentos no município de Piracicaba.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL[A1]
1	Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	15210	serviço	1 unidade	R\$23,30
2	Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	15210	serviço	1 unidade	R\$25,96

--	--	--	--	--	--

5.2 A estimativa de custos do valor do aluguel fixo foi definida de **R\$ 574,35 (quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos)** com base na média de preços por m² praticados no município.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A CONCESSIONÁRIA deverá implementar um sistema de cantina para fornecimento de alimentação rápida durante o horário de funcionamento previsto, ou seja, de segunda à sexta das 07h00 às 21h00, de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, aos sábados, domingos e feriados.

6.2 O espaço será concedido na forma onerosa, por meio de pagamento de aluguel mensal.

6.3 A clientela aproximada: 131 servidores e 1230 alunos, além de visitantes e terceirizados;

6.4 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os materiais, equipamentos e funcionários necessários para o cumprimento do contrato;

6.5 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelo uso e recarga do gás de cozinha;

6.6 O fornecimento dos produtos deverá utilizar como base a tabela apresentada pela CONCESSIONÁRIA na licitação;

6.7 Os alimentos deverão seguir, no mínimo, os itens apontados no cardápio em todas as características: peso, qualidade, quantidade conforme abaixo relacionados.

6.8 A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IFSP Piracicaba os valores correspondentes ao consumo de água (5%) e energia elétrica (5%), sobre o valor da concessão mensal.

6.9 Os valores devidos referentes à concessão do espaço e taxa de água/esgoto e energia elétrica (5% para cada despesa), serão recolhidos através de formulários "Guia de Recolhimento da União – GRU", emitidos pelo fiscal, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal vigente, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFSP.

6.5 Os preços dos demais produtos fornecidos deverão condizer com o preço do mercado.

6.6 Os reajustes de preços deverão passar pela análise da administração do Câmpus.

6.7 A CONCESSIONÁRIA deverá equipar a cantina com todos os eletrodomésticos e utensílios necessários.

6.8 Todos os equipamentos elétricos empregados na prestação do serviço deverão ter, preferencialmente, o selo PROCEL classificação A.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quantitativo estimado baseia-se em uma unidade de cada item descrito na tabela apresentada no levantamento de mercado. O objeto do pregão baseia-se no valor máximo global aceitável pelo conjunto de itens, ou seja, para fins de elegibilidade, basta considerar apenas uma unidade de cada item e o menor valor global será o vencedor para a concessão onerosa de espaço físico.

7.2 Não cabe a esta equipe de planejamento estimar quantitativo mínimo a ser comercializado pela CONCESSIONÁRIA mensalmente, pois este levantamento poderia gerar uma falsa expectativa de vendas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 574,35

8.1 A estimativa de custos do valor do aluguel fixo foi definida de **R\$ 574,35 (quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos)** com base na média de preços praticados no município.

8.2 Com o intuito de obter uma pesquisa de preços que reflita a realidade dos preços dos aluguéis de imóveis comerciais praticados no município, em especial ao bairro onde está localizado o Campus do IFSP em Piracicaba, foi priorizado o parâmetro contido no Inciso III, do Art. 5º da supracitada Instrução Normativa. Dessa forma, foi realizada pesquisa em sítios eletrônicos especializados (imobiliárias), contendo no mínimo 3 (três) fornecedores. Para o dimensionamento dos valores praticados, foi considerado o valor por m² de cada imóvel consultado, utilizando como metodologia a média aritmética total dos preços obtidos, conforme Art. 6º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 065/2021.

			1º ORÇAMENTO 1		2º ORÇAMENTO		3º ORÇAMENTO		MÉDIA UNITÁRIO (M²)	MÉDIA TOTAL (32 M²)
			VALOR UNITÁRIO (R\$)		VALOR UNITÁRIO (R\$)		VALOR UNITÁRIO (R\$)			
DESCRIÇÃO	UNIDADE	Quantidade	EMPRESA 01	VALOR ORÇAMENTO 01	EMPRESA 02	VALOR ORÇAMENTO 02	EMPRESA 03	VALOR ORÇAMENTO 03		
Concessão onerosa de uso de bem público para administração das instalações do restaurante e cantina escolar	m2	32,04	JUNQUEIRA EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS LTDA 13.385.093/0001-61	R\$ 17,12	FRIAS NETO CONSULTORIA DE IMOVEIS PORTE 05.390.236 /0001-03	R\$ 18,34	MARTH ASSESSORIA IMOBILIARIA LTDA 07.456.856 /0001-15	R\$18,32	R\$17,93	R\$ 574,35
								TOTAL	R\$17,93	R\$574,35

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação será uma concessão de espaço físico para exploração comercial durante os prazos previstos em lei, e portanto, não é possível subdividir o espaço cedido entre várias CONCESSIONÁRIAS, e os custos de implementação e retirada anual dos equipamentos poderá afastar possíveis interessados. Dessa forma, não haverá o parcelamento do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está previsto no PGC e PAC 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Atender a demanda por alimentação rápida intrajornada de alunos, visitantes, servidores e colaboradores terceirizados.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Organização do espaço a ser concedido de maneira onerosa à CONCESSIONÁRIA para que a utilização do mesmo seja realizada de maneira plena.

13.2. A administração deverá proceder com treinamento dos responsáveis pela fiscalização do contrato da concessão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato, bem como o descarte consciente dos resíduos. Ademais, devem ser observadas as normas pertinentes à vigilância sanitária.

14.2 Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do IFSP - Piracicaba.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Verificamos que é necessária e viável a concessão onerosa de espaço para preparo e venda de alimentação rápida à comunidade escolar do IFSP Piracicaba.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

CARLA PATRICIA MANIA DE OLIVEIRA

Equipe de planejamento

ROSANA CRISTINA CANCIAN MAESTRO

Equipe de planejamento

RICARDO GOMES LIMA

Equipe de planejamento

MARIA LETICIA SACCHS GUARI

Equipe de planejamento

APÊNDICE II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº 8528/2023

Campus Piracicaba do IFSP

Autos nº 23435.001533.2023-07

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(_____Razão Social da Empresa_____), CNPJ nº _____, sediada à (_____Endereço Completo com CEP, contatos de telefone e e-mail_____), por intermédio de seu Representante Legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Eletrônico nº ____/2023, apresenta sua Proposta de Preços para os seguintes materiais ofertados, conforme termos e especificações do Edital e seus Anexos:

Item	Especificação	Valor Unitário (R\$)
01	Exploração comercial de Cantina nas dependências do Campus Piracicaba do IFSP, através de concessão onerosa de espaço físico.	574,35

REFEIÇÕES	
Item	Descrição
01	Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne porção de no mínimo 120g (bovina, frango, suína ou peixe) e 1 copo de suco de 300 mL (natural ou polpa de fruta).
02	Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne mínimo 120g (bovina, frango, suína ou peixe) 1 copo de suco de 300 mL natural ou polpa de fruta

LANCHES/BEBIDAS	
01	Sanduíche de queijo, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo.
02	Caldos diversos (mandioca, feijão etc.) - Porção de 400 ml
03	Massas diversas, exemplo: macarrão, panqueca, lasanha etc. - Porção de no mínimo 400g
04	Sanduíche misto, quente ou frio, em pão de forma, integral ou francês, com pelo menos 50 (cinquenta) gramas de queijo e pelo menos 50 (cinquenta) gramas de presunto de boa qualidade (não utilizar apressado).
05	Sanduíche natural, frio integral preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, palmito, tomate seco etc., em unidades de pelo menos 150 gramas.
06	Hambúrguer simples (pão, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.
07	Pão francês na chapa com manteiga
08	Pão francês na chapa com queijo e tomate (Bauru)
09	Pão francês na chapa com queijo e ovo.
10	Salgados assados recheados, em pelo menos 03 variedades; tais como: esfirras, enrolados, folheados, croissants.
11	Salgados fritos recheados em pelo menos 3 variedades; tais como: coxinhas, rissoles, quibes, enroladinhos.
12	Pão de Queijo 100 gramas
13	Salada de frutas, com no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 ml.
14	Bolo simples em pedaço (120g)
15	Água mineral com gás – garrafa 500ml;
16	Café com leite – copo de 200 ml
17	Café – xícara de 80 ml;
18	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200ml
19	Refrigerante lata 350 ml

20	Suco de fruta natural ou polpa de frutas Copo de 300ml
21	Suco de caixinha - 200 ml
22	Vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo de 300ml
23	Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml

PRAZO DE ENTREGA: _____ dias (máximo de _____ dias, de acordo com o item _____)

VALIDADE DA PROPOSTA: _____ dias (mínimo de 60 dias)

GARANTIA E ASSISTÊNCIA DO FABRICANTE: _____ meses (mínimo de 12 meses)

_____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Declarante)

Nome ou Carimbo do Declarante (Legível): _____

Cargo ou Carimbo do Declarante (Legível): _____

CPF e RG do Declarante (com órgão emitente): _____

Telefones e e-mail para contato (atualizados): _____

APÊNDICE III – TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS

Pregão Eletrônico nº 8528/2023

Campus Piracicaba do IFSP

Autos nº 23435.001533.2023-07

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(_____ Razão Social da Empresa _____), CNPJ nº _____, sediada à (_____ Endereço Completo com CEP e UF _____), por intermédio de seu Representante Legal, infra-assinado, declara, para os fins do disposto no Pregão Eletrônico nº ____528/2017, fornecer e instalar no espaço designado para funcionamento da Cantina do Campus Piracicaba do IFSP os equipamentos mínimos obrigatórios listados abaixo, bem como todos os equipamentos necessários para o bom funcionamento da Cantina.

Item	Quantidade
Cafeteira	01
Espremedor de Frutas	01
Geladeira	01
Freezer	01
Liquidificador	01
Forno Elétrico	01
Forno Micro-ondas	01
Fritadeira Elétrica	01
Chapa Quente/Grill	01
Vitrine Quente	02
Exaustor	01

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e Carimbo (Representante da Empresa)

APÊNDICE IV – DECLARAÇÃO FORMAL DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DO SERVIÇO

A vistoria para o correto dimensionamento e elaboração da proposta será realizada mediante prévio agendamento e com acompanhamento de servidor(a) designado para esse fim.

Local: IFSP – Campus Piracicaba: Rua Diácono Jair de Oliveira, 1005, Santa Rosa, Piracicaba, CEP: 13414- 155.

Pregão Eletrônico nº 08528/2023

Razão Social da Empresa Licitante: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, Endereço: XXXXXXXXXXXX, Telefone: (XX) XXXXXX-XXXX, E-mail: XXXXXXXXXXXX.

I. Favor assinalar:

- () **OPÇÃO 1**: caso não escolha a realização da vistoria; **OU**
() **OPÇÃO 2**: caso escolha a realização da vistoria.

II. Conforme opção assinalada anteriormente, preencher a declaração correspondente:

DECLARAÇÃO DE **NÃO OPTANTE** PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA (OPÇÃO 1):

“OPTAMOS PELA NÃO REALIZAÇÃO DA VISTORIA por ser a mesma facultativa conforme Edital, assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de materiais ou quaisquer acréscimos de preços. Por ser verdade, firmo o presente.”

“Declaramos que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.”

(LOCAL), XX de XXXXXXXXXX de 20XX

(Local/Data)

Assinatura e identificação do Representante Legal ou Procurador da Empresa

Nome completo: _____

RG ou equivalente: _____

Observação: Caso tenha assinalado essa **OPÇÃO 1**, não há necessidade de se obter assinatura de servidor(a) do IFSP. Basta anexar esta declaração juntamente com sua proposta.



DECLARAÇÃO DE OPTANTE PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA (OPÇÃO 2):

“DECLARO QUE VISTORIEI minuciosamente os locais para prestação dos serviços constantes do objeto do Edital de Licitação referente ao pregão supracitado, e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços e dos aspectos técnicos pertinentes, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de materiais ou quaisquer acréscimos de preços. Por ser verdade, firmo o presente.”

“Declaramos que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.”

São Paulo, ____ de _____ de 2021

Assinatura e identificação do Representante Legal ou Procurador da Empresa

Nome completo: _____

RG ou equivalente: _____

Observação: Caso tenha assinalado essa OPÇÃO 2, há necessidade de se obter assinatura de servidor(a) do IFSP no campo a seguir. Após isso, basta anexar esta declaração juntamente com sua proposta.

Caso tenha assinalado a OPÇÃO 2, é necessária a obtenção de assinatura no campo abaixo por servidor(a) do IFSP Campus SP Piracicaba, confirmando-se que foi feita a vistoria facultativa pela empresa licitante:

DECLARAÇÃO DO SERVIDOR(A) DO IFSP:

“Declaramos que a empresa supracitada, por meio de seu representante legal identificado neste documento, para fins de participação na licitação em epígrafe, VISTORIOU as instalações do IFSP – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Piracicaba, onde tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços e dos aspectos técnicos pertinentes ao objeto licitatório. Por ser verdade, firmo o presente.”

Piracicaba, ____ de _____ de 2022

Assinatura e identificação do Servidor(a) do IFSP

Nome completo: _____

RG ou equivalente: _____

APÊNDICE V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DA ANVISA

Pregão Eletrônico nº 8528/2023

Campus Piracicaba do IFSP

Autos nº 23435.001533.2023-07

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(_____ Razão Social da Empresa _____), CNPJ nº _____, sediada à (_____ Endereço Completo com CEP e UF _____), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA, para fins do disposto no Pregão Eletrônico nº ____528/2017, que cumprirá o disposto na Resolução nº 216 de 15/09/2004 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA na execução dos serviços objeto do presente certame.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e Carimbo

(Representante da Empresa)

APÊNDICE VI – SUGESTÃO DE CARDÁPIOS PARA REFEIÇÕES NA CANTINA DO CAMPUS PIRACICABA DO IFSP

Como modelo de distribuição de cardápios adotou-se o sistema composto de Arroz + feijão + opção proteica (Carne bovina ou suína, frango, peixe e ovo) + A + B + C para a composição de legumes e verdura serem sequenciados a cada semana + copo de suco. Podendo estes sofrerem alterações quanto aos vegetais de acordo com a época do ano, visto que a safra varia. Porém, mantendo a troca dentro do grupo do vegetal discriminado.

Para a montagem e o planejamento das refeições, listadas nas tabelas abaixo, foram considerados os seguintes pontos: Aspectos nutritivos e energéticos; Aspectos econômicos – baixo custo; Opções mais nutritivas e saudáveis; O tempo e recursos para as preparações; - Distribuição dos pratos de acordo com o dia da semana; - Paladar regional; A temperatura local – Que pede pratos mais quentes, principalmente à noite.

TABELA DE COMPOSIÇÃO DOS PRATOS

ARROZ	Arroz branco longo fino tipo 1 e ou arroz integral
FEIJÃO	Feijão tipo 1 (tipos diversos)
GRUPO A	Folhosos
GRUPO B	Legumes
GRUPO C	Tubérculos
CARNE BOVINA OU SUÍNA	De primeira qualidade em preparações diversas, com cortes de contrafilé, alcatra, lombo; dentre outras do gênero oferecidos no mínimo 2x na semana de mínimo 120g.
FRANGO	De primeira qualidade, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa, sobrecoxa, peito ou filé oferecidos no mínimo 2x na semana de mínimo 120g.
PEIXE	De qualidade superior sem espinhos, com cortes em filé ou posta (Badejo, Merluza, Robalo, Dourado e Cação) oferecidos no mínimo 1x na semana de mínimo 120g.

VEGETARIANO	De qualidade superior podendo ser na forma de omelete, ovos mexidos ou fritos oferecidos todos os dias da semana de mínimo 120g.		
COPO DE SUCO	Suco de frutas natural ou polpa de fruta de no mínimo 300 mL		
TABELA DE VEGETAIS E FRUTAS A SEREM SERVIDOS DE ACORDO COM O GRUPO A QUE PERTENCEM			
GRUPO “A”		GRUPO “B”	GRUPO “C”
Acelga		Abobrinha	Abóbora
Agrião		Berinjela	Batata-Doce
Alface		Beterraba	Batata Inglesa
Almeirão		Brócolis	Cará
Chicória		Cenoura	Inhame
Couve		Couve-Flor	Mandioca
Espinafre		Chuchu	
Repolho		Quiabo	
Rúcula		Vagem	

APÊNDICE VII – DECLARAÇÃO DE MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

Pregão Eletrônico nº 8528/2023

Campus Piracicaba do IFSP

Autos nº 23435.001533.2023-07

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)

(_____ Razão Social da Empresa _____), CNPJ nº _____, sediada à (_____ Endereço Completo com CEP e UF _____), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA que recebeu do Campus Piracicaba do IFSP, CNPJ nº 10.882.594/0016-41, os materiais, utensílios e mobiliários abaixo especificados e compromete-se a devolvê-los em bom estado ao final da vigência do Contrato ou a substituí-los por outros de características e qualidades similares, na hipótese de serem justificadamente recusados pelo Gestor do Contrato de Concessão.

Item	Especificações	QTD

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e Carimbo do Declarante

Nome ou Carimbo do Declarante (Legível): _____

Cargo ou Carimbo do Declarante (Legível): _____

CPF e RG do Declarante (com órgão emitente): _____

Telefones e e-mail para contato (atualizados): _____

OBS: Esta Declaração deverá ser emitida em papel timbrado, que identifique a Razão Social da empresa emissora, e enviada ao Campus Piracicaba do IFSP no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data de assinatura do Contrato.

APÊNDICE VIII - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Infrações e pontuação:

1 a 3 – infrações leves (advertência)

4 a 6 – infrações graves (multas)

- 1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia. (6)
- 2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratados, por vez (4)
- 3) Deixar de atender cardápio conforme contrato, ocorrendo em falta da variedade acordada, salvo motivo de força maior ou caso fortuito (3 – na primeira falta, a partir da segunda falta, 4)
- 4) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente, contando como cardápio do dia, por dia (4)
- 5) Utilizar as dependências do campus Piracicaba para fins diversos do objeto do Contrato desta Cessão, por vez. (6)
- 6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez. (6)
- 7) Servir bebida alcoólica, por vez. (6)
- 8) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia. (5)
- 9) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços, por dia. (3 na primeira falta, a partir da segunda falta, 4)
- 10) Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado por vez (3 na primeira falta, a partir da segunda falta, 4)
- 11) Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia (2)
- 12) Deixar de refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia (2)
- 13) Deixar de manter cardápio e valores das refeições em lugar visível, por dia. (1)
- 14) Deixar de manter documentação legal, por vez (3)
- 15) Deixar de remover o lixo, por dia (4)
- 16) Deixar de separar o lixo reciclável do lixo orgânico (3)

- 17) Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada (4)
- 18) Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização, por vez (1)
- 19) Deixar de manter balcão de distribuição devidamente abastecido com todas as preparações do cardápio mínimo exigido do início ao final do horário de funcionamento (2)
- 20) Permitir:
 - a) A presença de funcionário sem uniformes, sem uso de EPI, descalço, por empregado (5)
 - b) A presença de funcionário com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia (4)
- 21) Deixar de entregar os lanches referentes ao ensino médio na data acordada em contrato (por dia de atraso) (5)
- 22) Fornecer itens com valores superiores ao praticado na região (2)
- 23) Fornecer itens que não estiverem previamente autorizados (3)
- 24) Modificar o horário de funcionamento sem aviso prévio, ou ainda deixar de atender o horário previamente acordado junto à contratante, sendo este das 07h às 21h00.

1. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

1.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

1.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

1.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

1.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

1.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 9.1 do Edital do Pregão;

1.4.2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

2. As sanções previstas nos subitens 9.4.1 e 9.4.2 do Edital do Pregão poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa.

3. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:

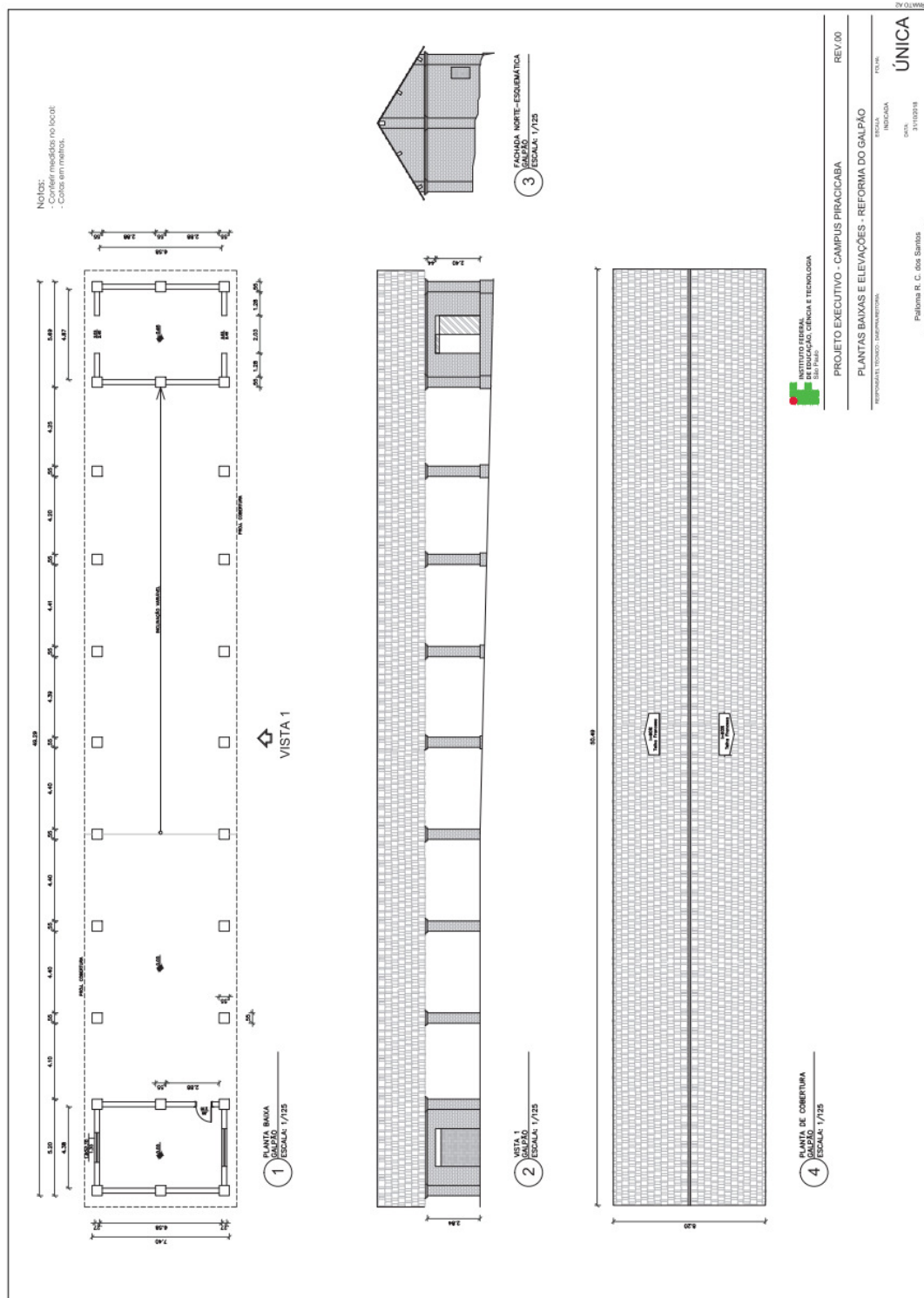
- 1 a 3 ocorrências de graus 01 a 03 = manutenção do valor estabelecido de cessão e notificação.
- 1 ocorrência de graus 04 a 06 = acréscimo de 50% no valor estabelecido de cessão.
- 2 a 3 ocorrências de graus 04 a 06 = acréscimo de 100% no valor estabelecido de cessão.
- 4 a 6 ocorrências de graus 01 a 03 = acréscimo de 50% no valor estabelecido de cessão e notificação.
- 4 a 6 ocorrências de graus 04 a 06 = acréscimo de 150% no valor estabelecido de cessão e notificação.
- 7 a 9 ocorrências de graus 01 a 03 = acréscimo de 100% no valor estabelecido de cessão e Advertência.
- 7 a 9 ocorrências de graus 04 a 06 = acréscimo de 150% do valor estabelecido de cessão e Multa/Rescisão do contrato.
- 10 a 12 ocorrências de graus de 01 a 3 = acréscimo de 150% do valor estabelecido de cessão e Multa e rescisão do contrato.

- 10 a 12 ocorrências de graus de 04 a 6 = acréscimo de 200% do valor estabelecido de cessão e Multa e rescisão do contrato.

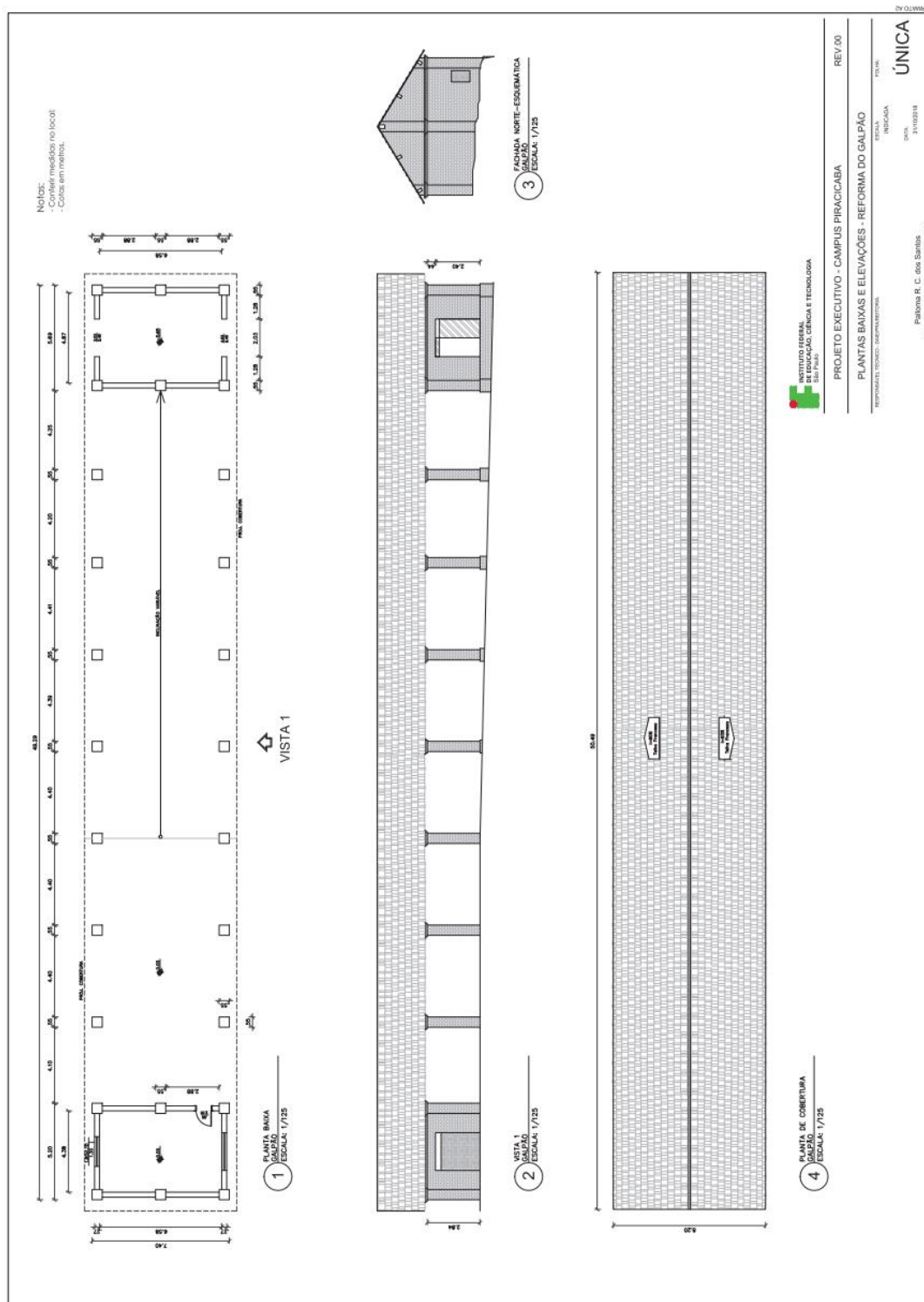
4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

APÊNDICE IX – PLANTA DO GALPÃO (Área da Cantina)

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO



TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO
APÊNDICE IX – PLANTA DO GALPÃO (Área da Cantina)



MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO



MINUTA – TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS CONTÍNUOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

(Processo Administrativo nº **23435.000683.2023-95**)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP, por intermédio do Campus Piracicaba do IFSP, com sede no município de Piracicaba/SP à Rua Diácono Jair de Oliveira, 1.005, Santa Rosa, CEP: 13.414-155, inscrito no CNPJ nº 10.882.594/0016-41, neste ato representado pelo seu Diretor Geral Senhor Aguinaldo Luiz de Barros Lorandi, nomeado pela Portaria IFSP nº 2.370 de 11 de Abril de 2021, publicada no DOU de 09 de Abril de 2021, Matrícula SIAPE nº _____, doravante denominada CONTRATANTE, e do outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, sediada à _____, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº 23435.000683.2023-95 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº __528/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de espaço físico de 32,04 m² para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) Campus Piracicaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, sendo o tipo de licitação a de MENOR PREÇO da refeição de 500g e da refeição de 350g, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Prato feito tamanho mini (350g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	15210	serviço	1 unidade		
2	Prato feito tamanho normal (500g), contendo acompanhamento (arroz branco ou integral e feijão), 01 tipo de tubérculo, 01 tipo de legume, 01 tipo de salada sendo pelo menos uma folha, 01 tipo de carne (bovina, frango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) rango, suína ou peixe com no mínimo 120 g) e 1 copo de suco (fruta ou polpa de fruta) de 300 mL.	15210	serviço	1 unidade		

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de início da prestação de serviços, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
 - a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)
- 5.2. No valor 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.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.4. O valor mensal referente à concessão para exploração da Cantina corresponderá à moeda vigente no país (Real), sendo R\$ 574,35 (quinhentos e setenta e quatro reais e trinta e cinco centavos) mensais nos 12 (doze) primeiros meses.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados para o fornecimento das refeições são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais das refeições serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.1. A CONTRATANTE poderá negociar com a CONTRATADA os reajustes referentes às refeições.

7.3. Os preços inicialmente contratados para a concessão do espaço da cantina são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.4. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais das refeições serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.6. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.7. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.10. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10.1. A Administração terá o prazo de *10 (dez) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.
- 8.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

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

9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

10.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*

10.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

10.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.*

10.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*

10.6. *É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

10.7. *O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

10.8. *O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

10.9. *O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*

10.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*

10.10.1. *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*

10.11. *O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

- (1) 0,1% (dez décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- (2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.
- (3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.
- (4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.
- (5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.
- (6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

[INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENA DIVERSA]

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

14.2. *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado 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 alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-