

[Home](#) > [Editais](#)

Edital nº 97200/2025

[Acessar Contratação](#)*Última atualização 08/12/2025***Local:** São Paulo/SP **Órgão:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO**Unidade compradora:** 158154 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO**Modalidade da contratação:** Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital**Modo de disputa:** Aberto **Registro de preço:** Não **Fonte orçamentária:** Não informada**Data de divulgação no PNCP:** 08/12/2025 **Situação:** Divulgada no PNCP**Data de início de recebimento de propostas:** 08/12/2025 08:00 (horário de Brasília)**Data fim de recebimento de propostas:** 22/12/2025 09:00 (horário de Brasília)**Id contratação PNCP:** 10882594000165-1-000613/2025 **Fonte:** Compras.gov.br**Objeto:**

Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista, a serem executados sem com regime de dedicação exclusiva de mão de obra conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

Informação complementar:

Edital Gratuito. Para as respostas de esclarecimentos e impugnações deste edital acesse o link: <https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-web/public/landing?destino=quadro-informativo&compra=15815405972002025>

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA

R\$ 667.852,53

[Itens](#)[Arquivos](#)[Histórico](#)

Número	Descrição	Quantidade	Valor unitário estimado	Valor total estimado
--------	-----------	------------	-------------------------	----------------------

1	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	20000	R\$ 28,28	R\$ 565.733,33
2	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	15000	R\$ 3,38	R\$ 50.750,00
3	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	300	R\$ 55,00	R\$ 16.500,00
4	Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	500	R\$ 52,16	R\$ 26.083,33
5	Queijo	80	R\$ 63,32	R\$ 5.065,87

Exibir:

1-5 de 6 itens

Página:

< >

[Voltar](#)

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

📞 [0800 978 9001](tel:08009789001)

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à [licença de uso](#).

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO

Edital 107/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
107/2025	158154-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO	FERNANDA AMORIM ROCHA	05/12/2025 14:23 (v 0.6)
Status	PUBLICADO		
PUBLICADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	162/2025	23305.016139.2025-11

Informações complementares

PREGÃO ELETRÔNICO

97200/2025

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (158154)

OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 667.852,53

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/12/2025 às 09h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por grupo

Modo de disputa:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97200/2025

Processo Administrativo nº 23305.016139.2025-11

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, por meio da Diretoria de Logística e Aquisições - DLA, sediado na Rua Pedro Vicente, 625, Canindé, CEP: 01.109-010, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril 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 contratação de serviços de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 6 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O presente Edital **não** se destina ao registro de preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

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

3.6. Para os itens do grupo, não será concedido nesta Licitação tratamento favorecido para microempresas e empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.7.4. 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;

3.7.5. 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;

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

3.7.7. 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;

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

3.7.9. 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;

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

3.8. 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.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.10.7 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.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.5 e 3.10.6 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.

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

3.12. O disposto nos itens 3.10.5 e 3.10.6 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.

3.13. 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, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.11 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. 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.

5.3. 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 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

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

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende 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;

5.4.2. 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;

5.4.3. 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;

5.4.4. 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.

5.5. 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

5.6. 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.

5.6.1 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;

5.6.2 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.

5.7 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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:

5.12.1. 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

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

5.13. 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:

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

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

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 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.

5.15. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 6.1.1. valor unitário para o grupo e total do item;
- 6.1.2. marca;
- 6.1.3 fabricante.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

- 6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

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

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. 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 Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas 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.

6.14. 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.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. 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 R\$ 100,00 (cem reais).

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. 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.

7.12.2. 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.

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.12.4. 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.

7.12.5. 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.

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação 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.

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. 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.

7.13.4. 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.

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

7.13.6. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8.538, de 2015).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21.4. A licitante mais bem 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.

7.21.5. 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.21.6. 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.

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.22. 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.

7.23. 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:

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

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

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

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

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

7.24.1. 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;

7.24.2. empresas brasileiras;

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

7.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.26. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.26.1. 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.

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

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

7.26.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. contiver vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.7.3. apresentar preços inaceitáveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.9. A inaceitabilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Se houver indícios de inaceitabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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;

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

8.11.2. 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.

8.12. 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.

8.13. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico 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.

8.14. 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.

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

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

8.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. 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.

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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.4.1. 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.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital.

9.6. 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, de 2021.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10 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.

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

9.10.1. 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.

9.11. 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.

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

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. 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/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2. 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/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

9.13.1. 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.

9.13.2. 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.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.14.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.14.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. 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.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão 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 9.13.1.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.21. 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 3 (três) dias úteis; ou
- c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. 1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica.

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

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

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

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

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

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

13.3.4. 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.

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://suap.ifsp.edu.br/>.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- 14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - 14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- 14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.4. 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;
- 14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 14.1.6. fraudar a licitação;
- 14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 14.1.7.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.1.7.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 14.2.1 advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, 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.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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 nº 14.133, de 2021.

14.9. 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 14.1.3, 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: através de e-mail para o endereço eletrônico: licitacao@ifsp.edu.br, com cópia para: clt.smp@ifsp.edu.br e cad.smp@ifsp.edu.br.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://suap.ifsp.edu.br>.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice I do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.1.2. Apêndice II do Anexo I – Modelo de declaração de compromissos assumidos pela licitante - contratos firmamos com a iniciativa privada e a administração pública;

16.11.1.3. Apêndice III do Anexo I - Instrumento de Medição de Resultado - IMR.

16.11.2. Anexo II – Dados para confecção do contrato;

16.11.3. Anexo III – Termo de vistoria/Declaração de opção por não realizar a vistoria;

São Paulo, 05 de dezembro de 2025.

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE

17. 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.](#)

DAVIS WILIAN GRACIANO DE TOLEDO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 05/12/2025 às 14:22:01.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I - Termo de Referencia e apendices.pdf (793.47 KB)
- Anexo II - Apendice I do TR - ETP.pdf (241.02 KB)
- Anexo III - Anexo II - Dados para confeccao do contrato.pdf (175.33 KB)
- Anexo IV - Anexo III - Modelo de Termo de vistoria.pdf (69.77 KB)
- Anexo V - Anexo IV - Minuta do Termo de Contrato.pdf (177.25 KB)

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO

Termo de Referência 335/2025

Informações Básicas

Número do artefato UASG

335/2025 158154-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO EDSON SERAFIM DOS SANTOS 18/11/2025 16:02 (v 0.8)

Status

PUBLICADO

Editado por

Atualizado em

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	162/2025	23305.016139.2025-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Processo Administrativo nº 23305.016139.2025-11

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista, a serem executados sem com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
L	Fornecimento de refeições comerciais individuais (almoço) com salada e sobremesa, incluindo o serviço de disponibilização das refeições em rechaud para os discentes. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade de 600g refeição /almoço + salada + sobremesa	20.000	R\$ 28,29	R\$ 565.733,33
	Fornecimento de frutas de época (banana, maçã, pêra, laranja, goiaba, ameixa, mexerica) incluindo retirada da casca quando for o caso. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.					
	Manteiga de primeira qualidade. Tipo: com sal. Sem corantes. Ingredientes: creme de leite e sal.					

O	3	Embalagem de 500 gramas, lacrada e rotulada. Marcas de referência ou qualidade superior: Itambé ou Tirolez. Prazo validade mínimo: 5 meses na data de entrega. Amostra: deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade	300	R\$ 55,00	R\$ 16.500,00
O	4	Bolo simples - sabores variados: coco, laranja, chocolate, cenoura, formigueiro, limão, mandioca, queijadinha, milho. Formato redondo com furo central com aproximadamente 1,8kg cortado em 15 fatias de aproximadamente 120 gramas cada. Feito com produtos de primeira qualidade. Livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo. Fresco, feito no dia. Embalagem com data de fabricação e vencimento. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade	500	R\$ 52,17	R\$ 26.083,33
T	5	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Produto de primeira qualidade proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	447137	Unidade	80	R\$ 63,32	R\$ 5.065,87
E	6	PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote fabricante. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta)	447764	Unidade	80	R\$ 46,50	R\$ 3.720,00

1	dias no momento da entrega. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.			
		VALOR TOTAL	R\$ 667.852,53	

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode vir a comprometer as atividades finalísticas realizadas no Campus São Miguel Paulista, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a disponibilidade de recursos orçamentários que serão alocados para esta contratação.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua 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 **2025**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 0882594000165-0-000004/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 12/04/2024;
- III) Id do item no PCA: 173, 174, 175, 176, 177, 178;
- IV) Classe/Grupo: 632, 632, 8910, 8920, 8910, 8905;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158154-162/2025.

2.3. A compatibilidade com o Plano de Logística Sustentável (PLS) está formalmente demonstrada neste instrumento e a essencialidade da contratação está justificada de forma a contemplar todas as diretrizes detalhadas pelo Plano de Logística Sustentável do IFSP.

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:

4.1.1. Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e à Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, a CONTRATADA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível;

4.1.1.1. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada conforme instituído no Decreto nº 43.138, de 08 de outubro de 2003, do Estado de São Paulo;

4.1.1.2. Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.1.1.3. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços, em consonância com as normas regulamentadoras relacionadas à segurança no trabalho;

4.1.1.4. Realizar 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;

4.1.1.5. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.1.6. Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

4.1.1.7. Atender à RDC nº 216/2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA;

4.1.1.8. A CONTRATADA deverá, sempre que possível, utilizar água de reuso ou outras fontes (água de chuva, de poços), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros.

4.1.1.9. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverá ser buscado o aproveitamento máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições, priorizando a sazonalidade deles; e

4.1.1.10. A empresa CONTRATADA deverá evitar o uso de materiais descartáveis e priorizar o uso de materiais reutilizáveis, desde que sejam seguidas todas as normas sanitárias vigentes.

4.1.2. Em nenhuma hipótese a CONTRATADA poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

4.1.3. A CONTRATADA também deverá observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

4.1.3.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte;

4.1.3.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

4.1.4. Nos termos do artigo 4º §3º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.4. 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, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **10** horas às **16** horas.

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

4.6. 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.

4.6.1. A vistoria deverá ser agendada previamente através do e-mail clt.smp@ifsp.edu.br, com cópia para: cad.smp@ifsp.edu.br e drg.smp@ifsp.edu.br;

4.7. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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.

4.9. A justificativa para a previsão de vistoria nas instalações do campus são as descritas no Estudo Técnico Preliminar, Apêndice I deste instrumento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 5 (cinco) dias da assinatura do contrato.

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

5.1.2.1. Dos cardápios:

5.1.2.1.1.1. Os cardápios serão elaborados pelo nutricionista, Responsável Técnica da CONTRATADA, o qual terá uma rotatividade mensal, podendo sofrer alterações conforme período de safra, acessibilidade, condições de compra, entre outros fatores;

5.1.2.1.1.2. Os cardápios deverão atender ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 06 /2020, considerando, no presente contrato, as modalidades da Educação Básica atendidas no campus;

5.1.2.1.1.3. Os cardápios devem ter como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável;

5.1.2.1.1.4. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras;

5.1.2.1.1.5. Caso a CONTRATADA precise realizar alterações no cardápio, estas deverão ser comunicadas a CONTRATANTE com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

5.1.2.1.1.6. Os cardápios devem conter informações sobre tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista;

5.1.2.1.1.7. Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem ser disponibilizados a CONTRATANTE por meio digital ou físico, conforme acordado com a fiscalização;

5.1.2.1.1.8. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C;

5.1.2.1.1.9. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 (três) dias por semana;

5.1.2.1.1.10. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios;

5.1.2.1.1.11. Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas, sendo que, para o presente contrato, estima-se a oferta mínima de 10 (dez) alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 (uma) refeição/dia ou atendem a 20% (vinte porcento) das necessidades nutricionais diárias;

5.1.2.1.1.12. O campus, com o apoio da CONTRATADA, deverá aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. O campus é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo Responsável Técnico do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE;

5.1.2.1.1.13. Os sucos servidos deverão ser concentrados de frutas variadas. Nos dias em que houver doce de sobremesa, o suco deverá ser sem açúcar, podendo ser adoçado nos dias em que haja fruta de sobremesa;

5.1.2.1.1.14. O cardápio será único para todos os usuários, com opção de cardápio vegetariano,

5.1.2.1.1.15. Poderão ser solicitadas dietas especiais a alunos que apresentarem documentação médica que comprove a necessidade. Conforme o item 5.1.2.1.4. do presente Termo de Referência, os cardápios para necessidades alimentares específicas são para doenças específicas e, por isso, a documentação médica se faz necessária. Referidas refeições serão previamente avaliadas e autorizadas pelo nutricionista RT do PNAE, pelo Fiscal Técnico de Contrato;

5.1.2.1.1.16. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução CD /FNDE nº 6/2020.

5.1.2.2. No ato do recebimento, todos os critérios de IMR serão aplicados pelo fiscal do contrato e, caso haja desacordos com o contrato, a CONTRATADA receberá informes por e-mail e nos fechamentos mensais.

5.1.2.3. A execução dos serviços será iniciada a partir do quinto dia após a assinatura do contrato (item 5.1.1.), com a suspensão dos serviços nas férias escolares, feriados e pontos facultativos conforme Calendário Escolar disponibilizado pela CONTRATADA no início do contrato, e, caso haja alguma adequação, a CONTRATANTE comunicará a empresa sobre os ajustes, inclusões, cancelamentos ou suspensões de entregas das refeições.

5.1.2.4. Quanto ao planejamento do cardápio para o almoço, será organizado com, no mínimo 1 (uma) semana de antecedência do início de cada mês, para que o CONTRATANTE possa organizar as solicitações.

5.1.2.5. A entrega das refeições, frutas, manteiga, bolo, muçarela e presunto, será feita pela CONTRATADA no local informado pelo CONTRATANTE, nas parcelas diárias acordadas, considerando os padrões de embalagem, transporte, distribuição, tempo e temperatura vigentes na PORTARIA CVS 5 de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde. A entrega das parcelas diárias deverá ocorrer a partir das 12:00 horas, para que a distribuição do almoço ocorra a partir das 12:30hs.

5.1.2.6. As refeições do tipo almoço serão acondicionados em recipiente de tipo rechaud, equipamento pertencente ao IFSP, que será disponibilizado para a empresa prestadora dos serviços garantindo a preservação da refeição, a temperatura e o fechamento eficiente. Para evitar o escape dos alimentos no trajeto das instalações da contratada até o campus, estes devem vir acondicionados em suportes de isopor, caixas térmicas tipo hotbox, panelas de pressão de 5 quilos para o feijão cozido ou outro mecanismo que garanta a preservação da temperatura durante o transporte e a integridade dos mesmos no deslocamento até o acondicionamento no rechaud do campus. As saladas deverão vir em embalagem com tampa, acondicionadas em caixas térmicas com sistema de gelo/gelox para manter a temperatura no deslocamento.

5.1.2.7. A CONTRATADA será a própria fabricante dos alimentos fornecidos (item 1 e 4), que deverão ser produzidas em suas instalações. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, disponível em <http://www.fnde.gov.br>, no que se refere a:

5.1.2.7.1. Valor energético;

5.1.2.7.2. Tipos de alimentos e preparação destes;

5.1.2.7.3. Considerar as características organolépticas e sensoriais relacionados com a aceitação do alimento, qual seja, cor, odor, sabor e textura;

5.1.2.7.4. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

5.1.2.8. Para as refeições da alimentação dos estudantes adota-se, no máximo:

5.1.2.8.1. Sete por cento da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

5.1.2.8.2. Quinze a trinta por cento da energia total proveniente de gorduras totais;

5.1.2.8.3. Sete por cento da energia total proveniente de gordura saturada;

5.1.2.8.4. Seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 (um e meio) grama de sal per capita.

5.1.2.9. Caso algum aluno necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, devecaará ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.

5.1.2.10. Caso algum aluno seja optante do vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.

5.1.2.11. A CONTRATADA deverá fornecer para cada refeição entregue, um sachê de sal com peso líquido de 01(um) grama mais um sachê de molho para salada com peso líquido mínimo de 10g de que contenham azeite extra virgem, vinagre de boa qualidade e especiarias/ervas aromáticas.

5.1.2.12. Composição da refeição

5.1.2.12.1. Tabela 1 - Composição da refeição (**item 1**) a ser fornecida:

QUANTIDADE	TIPO
01 (uma) porção	Proteína animal; Proteínas vegetais aos alunos vegetarianos.
01 (uma) porção	Arroz parboilizado ou integral;
01 (uma) porção	Feijão tipo 1;
01 (uma) porção	Acompanhamentos entre: <ul style="list-style-type: none">• tubérculos: batata, mandioca, mandioquinha em formas variadas, como purês, sauté, etc;• massas: macarrões de diversos tipos e temperos, raviolli, rondelli, caneloni, lasanhas,• massas brancas e integrais e outras massas;• farofas;• tortas; e• polentas.
01 (uma) porção	Vegetais do tipo A entre: refogados, cozidos, guisados ou sauté;
01 (uma) porção	Salada à parte, em embalagens inox ou plástica com tampa para self-service, transportada em caixa térmica tipo hotbox com, no mínimo, dois tipos dos seguintes itens: <ul style="list-style-type: none">• folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, acelga, repolho, etc;• legumes e frutos crus: cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, pepino etc;• legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura, quiabo, jiló, etc;• leguminosas: lentilha, feijão-fradinho, feijão branco, proteína texturizada de soja, ervilha fresca, etc.
02 (duas) porções	Sobremesa (doce ou fruta in natura, ou preparação de frutas da época), em embalagem individual. Obs.: quando o planejamento de cardápio houver sobremesa doce, obrigatoriamente deverá vir mais uma fruta para totalizar as duas porções.

5.1.2.12.2. Tabela 2 - Per capita:

TIPO	ITEM	PER CAPTA PREPARADO	FREQUÊNCIA MÉDIA MENSAL
CARNE	Bovinas: contra filé, patinho, bisteca, carne, moída, fraldinha, coxão duro, coxão mole, cupim e lagarto	140 g	4 a 6 vezes por mês
CARNE	Suínas: bisteca, copa lombo, costela, lombo e pernil	140 g	2 a 4 vezes por mês
CARNE	Aves: frango com osso, filé de peito, sassami e filé de sobrecoxa	140 g	4 a 6 vezes por mês
CARNE	Peixes: filé de pescada, merluza ou cação	140 g	2 vezes por mês
ARROZ	Tipo 1, parboilizado (diário)	120g	20
ARROZ	Integral	80g	06
ARROZ	Enriquecido	120g	04
FEIJÃO	Simples (carioca)	100g	20
FEIJÃO	Preto ou branco	100g	04
FEIJÃO	Tropeiro	120g	02
FEIJÃO	Lentilha	100g	04
GUARNIÇÕES	Abobrinha; abóbora; berinjela; brócolis, cenoura; chuchu; couve-flor; quiabo; vagem, entre outros refogados, cozidos, purê, batata sauté	120g	10
GUARNIÇÕES	Acelga, couve-manteiga, espinafre, repolho, entre outros refogados	120g	10
GUARNIÇÕES	batata comum, doce ou mandioca	120g	4
GUARNIÇÕES	farofa	120g	1
GUARNIÇÕES	cremes	120g	1
GUARNIÇÕES	massas secas ou frescas	120g	2
GUARNIÇÕES	tortas salgadas	120g	2
SOBREMESAS	salada de frutas	100g	2
SOBREMESAS	Laranja	1 unidade	06
SOBREMESAS	banana	1 unidade	06
SOBREMESAS	maçã	1 unidade	06
SOBREMESAS	melancia com casca	250g	04
SOBREMESAS	abacaxi fatia	120g	04
SOBREMESAS	melão com casca	130g	04
SOBREMESAS	mexerica	1 unidade	04
SOBREMESAS	mousse	80g	02
SOBREMESAS	gelatina	80g	02
SOBREMESAS	doces de fruta	80g	02
SOBREMESAS	OUTRAS FRUTAS DA SAFRA VIGENTE *(programar antecipadamente com a contratante)	1 unidade	02

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Tenente Miguel Délia nº 105, bairro Vila Rosária, distrito de São Miguel Paulista, cidade de São Paulo/SP.

5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário:

TIPO DE	HORÁRIO DE CHEGADA AO LOCAL	HORÁRIO DE	QUANTIDADE
---------	-----------------------------	------------	------------

REFEIÇÃO	DE DISTRIBUIÇÃO	DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	DIÁRIA PREVISTA
Café da manhã	Os itens 2 a 6 serão recebidos conforme pedido da administração quando da entrega das refeições prontas às 12:00 horas e estes itens serão utilizados na alimentação dos discentes conforme planejamento do cardápio para o café da manhã.	10:30 às 10:50 horas: Segundas, terças, quintas e sextas; 9:40 às 10:00 horas: Quartas-feiras.	2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos 3ª feira: média de 200 discentes todas as turmas dos cursos técnicos 4ª feira: média de 200 discentes todas as turmas dos cursos técnicos 5ª feira: média de 200 discentes todas as turmas dos cursos técnicos 6ª feira: média de 200 discentes todas as turmas dos cursos técnicos
Almoço	12:00 horas	12:30 às 13:30 horas	3ª feira: média de 120 discentes todas as turmas dos cursos técnicos 6ª feira: média 140 discentes todas as turmas dos cursos técnicos
Lanche da tarde	Os itens 2 a 6 serão recebidos conforme pedido da administração quando da entrega das refeições prontas às 12:00 horas e estes itens serão utilizados na alimentação dos discentes conforme planejamento do cardápio para o café da manhã.	15:50 às 16:10 horas: Segundas, terças, quintas e sextas; 16:40 às 17:00 horas: Quartas-feiras.	2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos 2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos 2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos 2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos 2ª feira: média de 200 discentes entre todas as turmas dos cursos técnicos

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.1.1. O fornecimento das refeições e alimentos serão entregues às 12 horas conforme cronograma delineado pela administração do campus;

5.3.1.2. No ato do recebimento, todos os critérios de IMR serão aplicados pelo fiscal do contrato e, caso haja desacordos com o contrato, a CONTRATADA receberá informes por e-mail e nos fechamentos mensais;

5.3.1.3. A entrega das refeições, frutas, manteiga, bolo, muçarela e presunto, será feita pela CONTRATADA no local informado pelo CONTRATANTE, nas parcelas diárias acordadas, considerando os padrões de embalagem, transporte, distribuição, tempo e temperatura vigentes na PORTARIA CVS 5 de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde. A entrega das parcelas diárias deverá ocorrer a partir das 12:00 horas, para que a distribuição do almoço ocorra a partir das 12:30hs;

5.3.1.4. A CONTRATADA será a própria fabricante dos alimentos fornecidos (item 1 e 4), que deverão ser produzidas em suas instalações. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, disponível em <http://www.fnde.gov.br>;

5.3.1.5. A execução dos serviços será iniciada a partir de fevereiro de 2026, com suspensão dos serviços nas férias escolares, feriados e pontos facultativos conforme Calendário Escolar disponibilizado a CONTRATADA no início do contrato e, caso haja alguma adequação, cabe a CONTRATANTE atualizar a empresa sobre os ajustes, inclusões, cancelamentos ou suspensões;

5.3.1.5.1. Todos os custos referentes a prestação dos serviços são de responsabilidade da CONTRATADA, não devendo o ÓRGÃO CONTRATANTE assumir quaisquer custos;

5.3.1.5.1. Como se trata de previsão, tal prazo poderá não acontecer como previsto em virtude de nuances burocráticas e ritos processuais.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a execução contratual, promovendo sua substituição quando necessário:

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.5.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de fornecimento de alimentação pronta (almoço, frutas, manteiga, bolo, muçarela e presunto) sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFSP - Campus São Miguel Paulista;

5.5.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.5.3. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

5.5.3.1. A presente contratação será realizada em grupo/lote pois as aquisições pretendidas são complementares e é indispensável que seus respectivos fornecimentos ocorram de forma simultânea;

5.5.3.2. A fragmentação ou mesmo a ausência de um dos itens pretendidos poderá acarretar dificuldades de realização dos serviços prestados aos alunos pelo campus, sendo assim, ao realizar o pregão eletrônico de forma agrupada, a chance de obter o resultado almejado é maior;

5.5.3.3. Optou-se pela junção dos 6 (seis) itens em apenas 01 (um) grupo/lote, tendo em vista a compatibilidade dos itens presentes no processo, ficando inviável administrar vários contratos para cada necessidade de deslocamentos ao campus. Tal agrupamento facilitará a gestão do contrato e fiscalização dos serviços prestados;

5.5.3.4. O agrupamento objetiva ainda uma maior participação de empresas interessadas, uma vez que a prestação dos serviços que contemplam apenas um item poderia não despertar interesse por parte das empresas;

5.5.3.5. Assim, a manutenção do não parcelamento poderá atrair mais empresas e reduzir os preços devido à concorrência;

5.5.3.6. Dessa forma, o não parcelamento do objeto ocorre para aumentar a economia de escala, facilitar a logística da execução/fiscalização do contrato e atrair o interesse das empresas aumentando a competição.

5.5.4. O Campus São Miguel Paulista teve, para o ano de 2025, 40 ingressos para a primeira turma do curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Design Gráfico:

5.5.4.1. Para os anos seguintes o campus terá o quantitativo de discentes aumentado para o curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Design Gráfico::

5.5.4.1.1. Em 2026, segunda turma com 40 vagas;

5.5.4.1.2. Em 2027, terceira turma com 40 vagas;

5.5.4.1.3. Em 2028, quarta turma com 40 vagas.

5.5.4.2. Desta forma, justifica-se a inclusão dos quantitativos discriminados no **item 1** deste instrumento, visto que o calendário escolar elaborado conjuntamente entre as direções: geral, educacional e administrativa e todo o corpo docente é dinâmico e vislumbra atender as necessidades educacionais, acadêmicas e nutricionais dos discentes do campus.

Especificação da garantia do serviço

5.6. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Uniformes

5.7. Não será necessário o uso de uniforme durante a prestação do serviços.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. 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 o Contratado 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 o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado 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. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da execução contratual.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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.

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.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Sege/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. 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.

6.19. 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.

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. coordenar 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.

6.20.2. acompanhar 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.

6.20.3. acompanhar 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.

6.20.4. emitir 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 objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar 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.

6.20.6. 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.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

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 Apêndice III.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

Recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.5 O prazo para recebimento provisório 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.10.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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:

7.17.1. 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.

7.17.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.17.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.17.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

- 7.17.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.18. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.19. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.20. 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
- 7.21. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 7.22. 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
- 7.23. 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:
- I) o prazo de validade;
 - II) a data da emissão;
 - III) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - IV) o período respectivo de execução do contrato;
 - V) o valor a pagar; e
 - VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.24. 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 ao Contratante.
- 7.25. 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.
- 7.26. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 7.26.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
 - 7.26.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.27. 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.
- 7.28. 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.
- 7.29. 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.

7.30. 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

7.31. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.32. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

7.33. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.34. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.35. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.35.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Reoneração gradual da folha de pagamento

7.37. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º-A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

7.37.1. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.37.2. A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.

Reajuste

7.38. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.40. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.41. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

7.43. 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.

7.44. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.45. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.45.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.45.2. 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.

7.45.3. 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.

7.45.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.46. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,02% (dois centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta)** dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação;

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação;

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação;

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação;

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8..3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

- 8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e
 - 8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.10. 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 procedural e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 8.11. 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 Termo de Referência 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.
- 8.12. 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 Punitas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 8.13. 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, de 2021.
- 8.14. 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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. 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;

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. 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>;

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. 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;

9.11. 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;

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. 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;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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;

9.21. 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

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.25. Caso a empresa 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, capital mínimo de **3%** do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.

9.26. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação.

9.27. 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.

9.28. 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.

9.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.30. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do **Apêndice II** deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.30.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.30.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.32. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.32.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade, conforme determina a Resolução CFN nº 702/2021 que trata do registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN).

9.33.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

9.34. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.34.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.34.1.1. contratos que comprovem a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.34.1.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.34.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.34.1.4. O fornecedor 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.34.1.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.35. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.36. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.37. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.39. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

9.40. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.41. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.42. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

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

9.43.1. 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;

9.43.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.43.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.43.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.43.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.43.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.43.6.1. ata de fundação;

9.43.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.43.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.43.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.43.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.43.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.43.6.7. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 667.852,53 (seiscentos e sessenta e sete mil, oitocentos e cinquenta e dois reais, cinquenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 26439/158154;
- II) Fonte de recursos: 1 000 000 000;
- III) Programa de trabalho: 231788;
- IV) Elemento de despesa: 3.3.90.32; e
- V) Plano interno: L0000P0100N.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

São Paulo, 17 de novembro de 2025.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024

1.1. Não se aplica.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 2025.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. APÊNDICES

Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar - ETP

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](#).

MARIA DAS DORES ALMEIDA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 13:42:53.

EDSON SERAFIM DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 13:38:34.

ALTAIR APARECIDO DE OLIVEIRA FILHO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 15:32:36.

Estudo Técnico Preliminar 147/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23305.016139.2025-11

2. Descrição da necessidade

Respalhado no compromisso com a educação pública, gratuita e de qualidade, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus São Miguel Paulista, privilegia, na oferta de seus cursos, a formação integral do ser humano, o trabalho como princípio educativo, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente, distribuídos em uma área construída de 868,62 m² em um terreno com uma área total de 2.978,74 m², localizado na Rua Tenente Miguel Délia nº 105, bairro Vila Rosária, distrito de São Miguel Paulista, o Campus oferece anualmente 40 vagas em cada um dos três cursos técnicos integrados ao ensino médio - Técnico em Informática para Internet, Técnico em Produção de Áudio e Vídeo e Técnico em Design Gráfico.

As instalações da infraestrutura física deste Campus estão divididas em um bloco, com 3 pavimentos, com 4 laboratórios para os eixos tecnológicos de Informática, produção audiovisual e comunicação visual, com 1 estúdio de gravação destinado a atividades multidisciplinares e de pesquisa, além de várias salas de aula, copa e quadra esportiva.

Assim, o IFSP - Campus São Miguel Paulista, instalado no município de São Paulo, fornece consolidadas oportunidades de educação para os jovens estudantes, a fim de habilitá-los para o ingresso nos setores educacional, de comunicação visual, tanto para mídias impressas quanto digitais, de informática e afins, os quais demandam trabalhadores capacitados para contribuir com o progresso e desenvolvimento econômico. Além disso, em todas as modalidades e níveis de ensino oferecidos pelo campus, existe e incentiva-se a articulação com a pesquisa, por meio de iniciação científica e grupos de estudo, por bolsas do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica do IFSP (PIBIFSP), institucionais ou, ainda, por acordos de cooperação científica em âmbito nacional e internacional.

Especial atenção é dada também no Campus para as políticas de extensão, de modo a propiciar um espaço privilegiado de vivências e de trocas de experiências e saberes, promovendo a reflexão crítica dos envolvidos e impulsionando o desenvolvimento socioeconômico, equitativo e sustentável, destacando o envolvimento da comunidade externa, docentes, técnicos administrativos e a participação protagonista dos discentes.

Para isso, desenvolve as temáticas que contemplam a comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia, produção e trabalho. Para que estas políticas de ensino, pesquisa e extensão possam ser realizadas, há a necessidade de assegurar as demandas alimentares e nutricionais aos discentes do Campus.

Neste sentido, conforme o Art. 3º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a “alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado”. Entende-se como alimentação escolar, “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”, segundo o artigo 1º do mesmo instrumento normativo. Conforme Capítulo II da Lei de

Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996), a educação básica é formada pela educação infantil, ensino fundamental, ensino médio, educação profissional técnica de nível médio (para aqueles que já tenham concluído o ensino médio) e da educação de jovens e adultos para aqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos ensinos fundamental e médio na idade própria.

A fim de garantir essas ações destinadas à segurança alimentar dos discentes da educação básica, o campus destinou parcela de seu orçamento proveniente das Ações 20RL (Funcionamento das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica) e 2994 (Assistência ao Educando da Educação Profissional), bem como a totalidade do orçamento originado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para aquisição de gêneros alimentícios. O PNAE, segundo Art. 4º da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, tem por objetivo “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”. Neste sentido, os objetivos do PNAE vão ao encontro das diretrizes gerais do campus, pautadas no desenvolvimento regional sustentável, ao priorizar a aquisição de alimentos saudáveis e de qualidade.

Desta forma, busca-se a contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de fornecimento de alimentação pronta (almoço, frutas, manteiga, bolo, muçarela e presunto) sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFSP - Campus São Miguel Paulista.

A contratação dos serviços elencados mediante terceirização encontra supedâneo legal do art. 10, §7º, do Decreto-Lei 200/1967, no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e na Instrução Normativa SLT-MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017. Os contratos serão regidos e fiscalizados em conformidade com a Lei 14.133/2021.

A não contratação de empresa especializada no fornecimento dos serviços mencionados neste estudo técnico preliminar impactará negativamente e diretamente nas políticas de permanência e êxito estudantil, e prejudicará a qualidade da alimentação escolar.

É oportuno mencionar, por derradeiro, que uma alimentação saudável é imprescindível para o fornecimento de substâncias e nutrientes que auxiliem os alunos na concentração e na assimilação dos conteúdos, estando, portanto, diretamente relacionada à missão, visão e valores previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - PDI/IFSP para o período de 2024-2029.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Administração	Maria das Dores Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para definição dos serviços, itens e quantitativos a serem adquiridos foi realizado um estudo de acordo com a Lei 11.947/2009, a Resolução 06/2020/CD/FNDE e IN 40/2020/ME, os quais, visando ao balanceamento nutricional, definiram os alimentos que devem ser fornecidos dentro da realidade orçamentária da Instituição.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as condições previstas no Termo de Referência, Edital e demais anexos, para atendimento da demanda.

Esta definição da demanda e do quantitativo dos itens foi analisada pela Comissão Especial de Compras e Acompanhamento das Ações de Alimentação Escolar do Campus São Miguel Paulista, sob orientação e supervisão da Diretoria-Geral do Campus, da Diretoria Adjunta de Educação e da Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP).

Levando-se em consideração o balanceamento nutricional, disponibilidade orçamentária, perecibilidade e previsão de consumo para o ano letivo de 2025, a equipe de planejamento da contratação avaliou qual seria a melhor forma de fornecer os alimentos para os alunos, entre as opções de:

- Refeições que serão servidas em réchaud (aproximadamente 600 gramas de refeição/almoço e 1 (uma) unidade de sobremesa para cada discente);
- Pão francês (50 gramas) com muçarela e presunto (fatias de aproximadamente 20g cada), servido 1 (uma) unidade, 1 (uma vez) por mês, para cada discente;
- Bolo, pedaço com 120 gramas, servido 1 (uma) unidade, para cada discente, 2 (duas) vezes por mês;
- Pão com manteiga, servido 3 (três) vezes por mês, para cada discente;
- Frutas, servidas 1 (uma) unidade, para cada discente, 8 (oito) vezes por mês.

A contratada deverá acatar as especificações a seguir relacionadas em quaisquer modalidades de fornecimento dos alimentos:

- a) A Contratada deverá fornecer os alimentos no IFSP - São Miguel Paulista situado na Rua Tenente Miguel Délia, 105 - bairro Vila Rosária, distrito de São Miguel Paulista, município de São Paulo/SP - CEP 08.021-090, de acordo com o calendário escolar e do calendário de previsão de entregas semanal fornecido pela Contratante.
- b) A Contratada deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes, devendo ainda possuir Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS e Licença de Funcionamento Sanitária.
- c) Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.
- d) A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.
- e) Todos os custos e despesas com os alimentos e seu preparo, equipamentos, pessoal e respectivos encargos, fornecimento, transporte, equipamentos, materiais, embalagens e armazenamento necessários à contratação ficarão a cargo da empresa contratada.
- f) Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas.
- g) A Contratada deverá manter amostras dos alimentos fornecidos por, no mínimo, 72 horas (3 dias), sob refrigeração (entre 0°C e 5°C), em embalagens herméticas e identificadas. Conforme Art. 43, da Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA).
- h) O objetivo da determinação contida no subitem g é permitir análises em caso de surtos ou reclamações, sendo obrigação da Contratada, nesses casos, providenciar os exames laboratoriais necessários à apuração de demandas dessa natureza apontadas pela Contratante.

5. Levantamento de Mercado

Após análise, elencamos abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação da comunidade acadêmica:

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada. O Órgão compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados especialmente contratados para este fim.

Solução 2: Aquisição de refeições prontas transportadas já porcionadas e embaladas em compartimentos tipo marmiteix.

Descrição: A contratada entregaria diariamente nas dependências da Contratante a quantidade de refeições solicitadas. Estas, já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais tipo "marmiteix".

Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições servidas em balcão térmico (réchaud) de propriedade do campus, onde a Contratada prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta-as e as disponibiliza para a comunidade acadêmica em balcão térmico.

Solução 4: Cessão onerosa ou não onerosa de espaço para exploração de terceiros.

Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 3, pois este modelo está sendo utilizado no atual contrato de fornecimento de refeições que está em final de vigência e demonstrou ser vantajoso às necessidades do campus devido à infraestrutura deficiente como falta de espaços e salas que possam comportar as **soluções 1, 2 e 4**.

A **solução 01** esbarra principalmente em questões físicas, visto que não há disponibilidade de área para armazenamento e preparo das refeições e também da contratação de mão de obra terceirizada.

A **solução 02** tem seu fator limitador em questões de qualidade, visto que com a necessidade de embalagem prévia as refeições tendem a chegar em temperatura inadequada, além disso há risco de comprometimento da apresentação durante o deslocamento. Cabe também destacar que neste formato há grande desperdício de alimentos, pois não há como o consumidor definir o quantitativo a ser servido. Importante também frisar que esta solução é danosa ao meio ambiente, pois gera um grande volume de resíduos (embalagens).

Quanto à **solução 04**, encontra limitação em questões estruturais, visto que os espaços utilizados para servir o almoço também são utilizados para outras atividades e com a cessão de espaço, essa prática /necessidade deveria ser abolida, impossibilitando, portanto, que esta solução prospere.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo evidencia o seguinte:

Os pedidos serão realizados semanalmente, conforme demanda.

Quanto ao planejamento do cardápio, será organizado com, no mínimo, 1(uma) semana de antecedência do início de cada mês, para que o CONTRATANTE possa organizar as solicitações.

No período de férias dos discentes, a programação ficará suspensa sob responsabilidade da CONTRATANTE.

A entrega das refeições, frutas, manteiga, bolo, muçarela e presunto, será feita pela CONTRATADA no local informado pelo CONTRATANTE, nas parcelas diárias acordadas, considerando os padrões de embalagem, transporte, distribuição, tempo e temperatura vigentes na PORTARIA CVS 5 de 09/04/2013, da Secretaria de Estado da Saúde. A entrega das parcelas diárias deverá ocorrer a partir das 12:00 horas, para que a distribuição do almoço ocorra a partir das 12:30hs.

As refeições do tipo almoço serão acondicionadas em recipiente do tipo réchaud (equipamento pertencente ao IFSP, que será disponibilizado à empresa prestadora dos serviços) garantindo a preservação da refeição, a temperatura e o fechamento eficiente. Para evitar o escape dos alimentos, estes devem vir acondicionados em suportes de isopor, caixas térmicas tipo hotbox ou outro mecanismo que garanta a preservação da temperatura durante o transporte e a integridade dos mesmos no deslocamento até o acondicionamento no réchaud do campus. As saladas deverão vir em embalagem com tampa, acondicionadas em caixas térmicas com sistema de gelo/gelox para manter a temperatura no deslocamento.

A CONTRATADA será a própria fabricante dos alimentos fornecidos (itens 1 e 4), que deverão ser produzidos em suas instalações. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, disponível em <http://www.fnde.gov.br>, no que se refere a:

- Valor energético;
- Tipos de alimentos e preparação destes;
- Considerar as características organolépticas e sensoriais relacionadas com a aceitação do alimento, qual seja, cor, odor, sabor e textura;
- Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

Para as refeições da alimentação dos estudantes adota-se, no máximo:

- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 (um e meio) grama de sal per capita;

Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.

Na ocasião de existência de aluno que seja optante de vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.

A CONTRATADA deverá fornecer para cada refeição entregue, um sachê de sal com peso líquido de 01(um) grama mais um sachê de molho para salada com peso líquido mínimo de 10g que contenham azeite extra virgem, vinagre de boa qualidade e especiarias/ervas aromáticas.

Composição da refeição

Tabela 1 - Composição da refeição (item 1) a ser fornecida:

Quantidade	Tipo
01 (uma) porção	Proteína animal; Proteínas vegetais aos alunos vegetarianos.
01 (uma) porção	Arroz parboilizado ou integral;
01 (uma) porção	Feijão tipo 1;
01 (uma) porção	Acompanhamentos entre: <ul style="list-style-type: none"> • tubérculos: batata, mandioca, mandioquinha em formas variadas, como purês, sauté, etc; • massas: macarrões de diversos tipos e temperos, raviolli, rondelli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas; • farofas; • tortas; e • polentas.
01 (uma) porção	Vegetais do tipo A entre: refogados, cozidos, guisados ou sauté;
01 (uma) porção	Salada à parte , em embalagens inox ou plástica com tampa para self-service, transportada em caixa térmica tipo hotbox com, no mínimo, dois tipos dos seguintes itens: <ul style="list-style-type: none"> • folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, acelga, repolho, etc. • legumes e frutos crus: cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, pepino etc. • legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura, quiabo, jiló, etc. • leguminosas: lentilha, feijão-fradinho, feijão branco, proteína texturizada de soja, ervilha fresca, etc;
02 (dois) porções	Sobremesa (doce ou fruta in natura, ou preparação de frutas da época), em embalagem individual. Obs.: quando o planejamento de cardápio houver sobremesa doce, obrigatoriamente deverá vir mais uma fruta para totalizar as duas porções.

Tabela 2 - Per capita:

TIPO		Per capita preparado	Frequência média mensal
CARNE	bovinas: contra filé, patinho, bisteca, carne, moída, fraldinha, coxão duro, coxão mole, cupim e lagarto	140 g	4 a 6 vezes por mês
CARNE	suínas: bisteca, copa lombo, costela, lombo e pernil	140 g	2 a 4 vezes por mês
CARNE	Aves: frango com osso, filé de peito, sassami e filé de sobrecoxa	140 g	4 a 6 vezes por mês
CARNE	peixes: filé de pescada, merluza ou caçao	140 g	2 vezes por mês
ARROZ	tipo 1, parboilizado (diário)	120g	20
ARROZ	integral	80g	06
ARROZ	enriquecido	120g	04
FEIJÃO	simples (carioca)	100g	20
FEIJÃO	preto ou branco	100g	04
FEIJÃO	tropeiro	120g	02
FEIJÃO	lentilha	100g	04
GUARNIÇÕES	abobrinha; abóbora; berinjela; brócolis, cenoura; chuchu; couve- flor; quiabo; vagem, entre outros refogados, cozidos, purê, sauté	120g	10
GUARNIÇÕES	acelga, couve-manteiga, espinafre, repolho, entre outros refogados	120g	10
GUARNIÇÕES	batata comum, doce ou mandioca	120g	4
GUARNIÇÕES	farofa	120g	1
GUARNIÇÕES	cremes	120g	1
GUARNIÇÕES	massas secas ou frescas	120g	2

GUARNIÇÕES	tortas salgadas	120	2
SOBREMESAS	salada de frutas	100g	2
SOBREMESAS	laranja	1 unidade	06
SOBREMESAS	banana	1 unidade	06
SOBREMESAS	maçã	1 unidade	06
SOBREMESAS	melancia com casca	250g	04
SOBREMESAS	abacaxi fatia	120g	04
SOBREMESAS	melão com casca	130g	04
SOBREMESAS	mexerica	1 unidade	04
SOBREMESAS	mousse	80g	02
SOBREMESAS	gelatina	80g	02
SOBREMESAS	doces de fruta	80g	02
SOBREMESAS	OUTRAS FRUTAS DA SAFRA VIGENTE *(programar antecipadamente com a contratante)	1 unidade	02

Conforme item 4.3 constante no Termo de Referência, não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo relacionadas:

- **Serviço Sem Dedicação Exclusiva de Mão de Obra:** A ausência de dedicação exclusiva de mão de obra significa que a contratada organiza seus próprios recursos humanos e materiais, sem subordinação direta dos funcionários à Administração. Isso reduz a complexidade da gestão do contrato e os riscos trabalhistas para a escola, diminuindo a necessidade de uma garantia robusta para cobrir essas contingências;
- **Gestão e Fiscalização Eficazes:** A Administração Federal, por meio de seus fiscais de contrato, possui mecanismos de controle e fiscalização que permitem a rápida identificação de falhas na execução. Sanções como advertências, multas e, em casos graves, a rescisão contratual, além do impedimento de licitar, são ferramentas suficientes para garantir o cumprimento do contrato do que a execução de uma garantia;
- **Princípio da Economicidade e Competitividade:** A exigência de garantia contratual (que pode variar até 5% do valor inicial do contrato, ou até 10% em casos específicos) pode onerar a empresa contratada, e, consequentemente, o preço final do serviço, ou até mesmo afastar potenciais interessados na licitação. A dispensa da garantia fomenta uma maior competitividade, sem comprometer a segurança da execução contratual, dado o perfil do serviço.

A justificativa para a previsão de vistoria nas instalações do campus são as descritas abaixo:

- **Conhecimento das Instalações e Equipamentos:** permite que as licitantes avaliem in loco as condições físicas da cozinha, refeitório, áreas de armazenamento e equipamentos disponíveis. Isso é fundamental para que possam dimensionar corretamente a equipe, os insumos e os métodos de trabalho necessários para a produção das refeições nas instalações da contratada e distribuição delas no campus;
- **Avaliação das Condições de Higiene e Sanitização:** a vistoria permite verificar se o ambiente atende às normas de vigilância sanitária vigentes (RDC 216/MS e outras aplicáveis) antes mesmo da contratação, assegurando a segurança alimentar dos alunos, o que é primordial em uma instituição de ensino;
- **Dimensionamento Correto do Serviço:** a empresa interessada pode verificar a logística de acesso, o fluxo de pessoas, os horários de pico e outras particularidades operacionais da escola. Isso evita problemas futuros de subdimensionamento ou superdimensionamento da capacidade de atendimento, garantindo a continuidade e a qualidade do serviço;
- **Garantia de Propostas Exequíveis e Responsáveis:** a vistoria ajuda a garantir que as propostas apresentadas sejam realistas e viáveis, baseadas nas condições reais da escola. Isso

mitiga o risco de a empresa vencedora alegar, posteriormente, que as condições do local impedem a execução do contrato conforme o planejado;

- **Previsão Legal (Nova Lei de Licitações):** a Lei nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de exigência de visita técnica, desde que seja imprescindível para o conhecimento das particularidades do objeto e esteja devidamente justificada no processo licitatório. No caso de serviços complexos e críticos como o fornecimento de refeições em uma instituição, essa imprescindibilidade é clara.

A vistoria é uma medida prudencial e técnica que visa proteger o interesse público, assegurando que o serviço essencial de alimentação seja prestado com a máxima eficiência, qualidade e segurança para a comunidade escolar.

A justificativa técnica para escolha de índice de reajuste de preços do contrato é o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, pois guarda maior correlação com a contratação, objeto deste Estudo Técnico Preliminar é a descrita abaixo:

- **Representatividade dos Custos de Alimentação:** O IPCA é o índice oficial utilizado para medir a inflação para uma ampla gama de famílias (com rendimentos de 1 a 40 salários mínimos), e sua cesta de produtos e serviços pesquisados inclui um peso significativo para o grupo "Alimentação e Bebidas". Esse grupo abrange tanto a alimentação no domicílio (itens como carnes, frutas, verduras, leite, etc.) quanto a alimentação fora do domicílio (refeições preparadas), refletindo diretamente os custos que impactam o fornecedor do serviço de refeições escolares.
- **Índice Oficial e de Ampla Aceitação:** Sendo o índice oficial de inflação do Brasil, calculado pelo IBGE, o IPCA possui reconhecimento e credibilidade no mercado e na Administração Pública, o que minimiza contestações e garante transparência no processo de reajuste contratual.
- **Reflexo da Variação do Poder de Compra:** O objetivo do reajuste contratual é manter o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato, compensando a perda do poder de compra da moeda decorrente da inflação. O IPCA reflete de forma mais estável a inflação no consumo do que índices de custos de produção mais voláteis (como o IGP-M, que sofre grande influência de preços no atacado e câmbio), sendo, portanto, mais adequado para contratos de prestação de serviços continuados.
- **Ausência de Índice Setorial Específico:** Na falta de um índice setorial específico que reflita com maior exatidão a variação de preços no mercado de alimentação escolar, a legislação e a jurisprudência dos órgãos de controle (como o TCU) admitem e, muitas vezes, recomendam a utilização de índices de preços gerais, como o IPCA, que guardem a maior correlação possível com o objeto contratado.
- **Previsibilidade e Estabilidade:** A utilização do IPCA oferece maior previsibilidade para ambas as partes (Administração e contratada) em relação aos reajustes anuais, evitando flutuações bruscas que seriam comuns em índices que captam majoritariamente a inflação do atacado ou de setores específicos com grande volatilidade.

A Lei nº 14.133/2021, em seu Art. 25, § 2º, admite a estipulação de correção monetária ou de reajuste por índices de preços gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos dos insumos utilizados, desde que o contrato tenha duração igual ou superior a um ano. A escolha do IPCA se alinha a essa previsão legal, priorizando o índice que melhor reflete a realidade de custos do contrato em questão.

Em suma, a escolha do IPCA é uma medida prudente e tecnicamente sólida, que visa garantir a manutenção da qualidade do serviço de fornecimento de refeições, assegurando que o contratado possa fazer frente aos custos crescentes dos alimentos e demais insumos, sem onerar excessivamente a administração pública com índices que não espelham sua realidade de custos.

A Empreitada por preço unitário (art. 6º, inciso XXVIII, Lei nº 14.133/2021) é o regime de execução escolhido para a presente contratação pelos motivos expostos abaixo:

- Este regime é o mais indicado para contratações de serviços contínuos de alimentação, pois a flutuação na quantidade de refeições é comum (devido a faltas de alunos, feriados, eventos, chegada de novos alunos para os cursos já consagrados no ano seguinte, introdução de novos cursos com o consequente aumento do número de alunos e etc.) e de desta forma pode-se afirmar que, quanto a:
 - **Características:** A remuneração da contratada é baseada no preço unitário de cada item ou serviço (por exemplo, o preço por refeição servida, por lanche, etc.) efetivamente executado e medido;
 - **Vantagens:** Permite que a Administração Pública pague apenas pelo que foi consumido ou fornecido, ajustando-se à demanda real da escola. Isso evita pagamentos indevidos por refeições não realizadas e simplifica eventuais aditivos contratuais decorrentes de variações de demanda, dentro dos limites legais.
- A legislação (incluindo a Lei nº 14.133/2021) prevê a possibilidade de aditivos contratuais em ambos os regimes: Empreitada por preço unitário e a Empreitada por preço global, mas a **natureza do serviço de alimentação**, que depende do número flutuante de alunos presentes, torna o **preço unitário** a escolha mais eficiente, transparente e alinhada aos princípios da economicidade e gestão eficiente dos recursos públicos.

A Resolução CFN nº 702/2021 trata do registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN). Ela estabelece que empresas com atividades ligadas à alimentação e nutrição humana devem se registrar ou cadastrar no CRN, detalhando os procedimentos e atualizando a nomenclatura e validade das certidões emitidas. A resolução entrou em vigor em 1º de novembro de 2022 e a seguir seguem os motivos para a exigência para registro das licitantes em tal cadastro:

- Principais pontos da Resolução:
 - **Obrigatoriedade:** Todas as pessoas jurídicas com atividades ligadas à alimentação e nutrição humana devem, por lei, ter registro ou cadastro junto ao CRN de sua jurisdição.
 - **Modalidades de inscrição:** Existem duas modalidades de inscrição: registro e cadastro.
 - **Nutricionista responsável:** As empresas devem ter um nutricionista responsável técnico, de acordo com as atividades desenvolvidas.
 - **Desburocratização:** A resolução visa desburocratizar o processo, reduzindo a quantidade de documentos solicitados para a inscrição e formalização do nutricionista responsável.
 - **Certidões:** A resolução também alterou a nomenclatura e a validade das certidões, que agora são chamadas de CRR (Certidão de Registro e Regularidade) ou CCR (Certidão de Cadastro e Regularidade), com prazos de validade distintos.
 - **Atividades regulamentadas:** A resolução aplica-se a uma ampla gama de atividades, como serviços comerciais de alimentação, indústrias, escolas, hospitais e instituições de longa permanência para idosos.

As exigências quanto aos atestados de capacidade técnica são as descritas no Termo de Referência e as justificativas para tanto são as expostas a seguir:

1. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar

- **Natureza do objeto:** O fornecimento de refeições e alimentos para uma comunidade escolar envolve a saúde e o bem-estar dos alunos. A inexperiência ou a incapacidade técnica do fornecedor pode acarretar riscos sanitários graves (intoxicação alimentar, surtos), que justificam uma verificação rigorosa prévia.
- **Relevância da experiência prévia:** Atestados demonstram que o licitante já operou com sucesso em condições similares, o que reduz a probabilidade de falhas na execução do contrato, como problemas no armazenamento, preparo, distribuição e controle de qualidade dos alimentos.

2. Comprovação da Capacidade Operacional

- **Demonstração de expertise:** O atestado serve para comprovar que o licitante possui a expertise, a estrutura e os recursos humanos necessários (como nutricionistas e cozinheiros qualificados) para executar o objeto licitado de maneira satisfatória.
- **Logística e escala:** Escolas técnicas federais geralmente demandam um grande volume de refeições. Atestados que comprovem a capacidade de produção e distribuição em escala compatível com o objeto da licitação (o TCU sugere um limite de até 50% do quantitativo a ser contratado, salvo justificativa específica) garantem que o fornecedor pode atender à demanda sem interrupções.

3. Fundamentação Legal e Princípios

- **Princípio da Eficiência e Economicidade:** A exigência de qualificação técnica visa selecionar a proposta mais vantajosa não apenas pelo preço, mas também pela capacidade de entrega, evitando prejuízos decorrentes de contratos mal executados, que poderiam gerar a necessidade de novas licitações e atrasos no serviço essencial de alimentação.
- **Amparo na Lei:** A exigência encontra respaldo na legislação (Lei nº 14.133/2021) como um dos requisitos de habilitação, desde que seja indispensável e pertinente ao objeto da licitação, e esteja devidamente justificada no edital e no estudo técnico preliminar. A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 67, prevê a documentação relativa à qualificação técnico-operacional para serviços similares.

4. Proteção do Interesse Público

- O objetivo principal é assegurar que o serviço essencial de alimentação escolar não seja comprometido. A Administração Pública tem o dever de garantir que os recursos públicos sejam bem empregados e que os serviços contratados atendam plenamente às necessidades da comunidade escolar.

Em resumo, a exigência de atestados de capacidade técnica nesse contexto é uma medida prudente e legal que visa mitigar riscos e garantir a continuidade e a qualidade de um serviço de fundamental importância para o funcionamento do Campus São Miguel Paulista.

Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois conforme a Lei nº 14.133/2021, baseiam-se em sua padronização, dado que seus padrões de qualidade e desempenho são objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, tornando-os passíveis de serem adquiridos via pregão eletrônico para obter o melhor preço e competitividade.

Detalhes da justificativa:

- **Padronização:** Os serviços comuns possuem padrões de desempenho e qualidade definidos por especificações usuais do mercado.
- **Objetividade:** As especificações e os padrões de qualidade são descritos de forma objetiva no Termo de Referência e neste Estudo Técnico Preliminar.
- **Contratação via pregão eletrônico:** A natureza comum dos serviços permite que a contratação seja feita por meio de pregão eletrônico, um instrumento que promove a competitividade e a aproximação do preço contratado ao valor de mercado.
- **Menor complexidade:** A caracterização como comum geralmente indica uma menor complexidade técnica e operacional, o que facilita a definição de um escopo de trabalho e o acompanhamento contratual.
- **Justificativa legal:** A fundamentação da contratação, segundo a nova lei, deve ser feita com base em estudos técnicos preliminares (ETP), onde a natureza comum do objeto e os motivos da contratação são detalhados.

- **Comparação com serviços especializados:** A justificativa ressalta a diferença em relação aos serviços que exigem especificações técnicas complexas, para os quais a nova lei prevê procedimentos específicos (como a inexigibilidade de licitação para serviços técnicos especializados de notória especialização).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Atualmente a Instituição possui 356 alunos matriculados nos cursos técnicos integrados ao ensino médio (informática para internet, produção de áudio e vídeo e design gráfico).

Diante das restrições orçamentárias e da limitação de infraestrutura, optou-se por oferecer lanches (frutas, barrinhas de cereal, chips diversos, pão francês com manteiga) a todos os estudantes.

Decidiu-se que seria mais acertado manter o formato de fornecimento de alimentação do antigo contrato, pois tem a aceitação dos estudantes do campus, mas com alguns ajustes: inserção de 1 (uma) unidade de bolo (porção de 120 gramas), frutas conforme a sazonalidade de fornecimento e não apenas laranja e/ou banana, inserção de queijo muçarela e presunto fatiados (para que junto ao pão francês se faça um lanche) com o cuidado de servir estes alimentos no café da manhã e/ou lanche da tarde e isso só será feito apenas uma vez ao mês. Todos os ajustes atendem à legislação que trata da alimentação estudantil.

É importante ressaltar que o campus São Miguel Paulista já conta com um contrato de fornecimento de pão francês, motivo pelo qual não é objeto do presente estudo e da respectiva licitação.

Indo ao encontro do resultado obtido e levando em consideração que o fornecimento de alimentação pronta (porção de 600 gramas aproximadamente), fornecimento de frutas, fornecimento de manteiga de primeira qualidade e fornecimento de queijo muçarela e presunto é a opção mais nutritiva, a comissão de alimentação do campus recorreu, para levantamento de quantitativo estimado para a nova contratação, necessários ao atendimento de um determinado período letivo, a informações tendo por base o ano letivo de 2024/2025 conforme planilha abaixo:

Café da manhã e lanche da tarde:

Café da manhã e lanche da tarde	Número total de discentes do campus.	356 discentes.
	Número total em uma semana letiva.	1.780 (356 discentes x 5 dias), mais 120 alunos do contraturno, bolsistas e monitores.
	Total em um ano letivo.	95.200 (476 discentes x 200 dias).

O campus São Miguel Paulista ofertará, aproximadamente, 2000 lanches durante cada semana letiva e dentro das estimativas do campus, destaca-se a necessidade de complementar o total com:

- **375 unidades de frutas** na semana.
- **135 fatias de bolo** na semana, em média.
- **4 quilos de muçarela** na semana, em média.
- **4 quilos de presunto** na semana, em média.

O lanche que terá como recheio a muçarela e o presunto é feito com o pão francês comprado pelo campus em outro contrato da administração, dos quais totalizam **350 unidades** consumidas na semana, em média. Junta-se ao quantitativo **3,75 quilos de manteiga** na semana, em média.

São contabilizados como lanches na semana e comprados em diversos contratos, com verbas do PNAE (Plano Nacional de Alimentação Escolar): **350 unidades de banana, 285 unidades de chips de batata doce / banana, 285 unidades de cookies**.

Almoço:

	Número total de discentes do campus.	356 discentes.
Almoço	Número total de almoços em uma semana letiva.	500 (166,6 discentes x 3 dias; 250 discentes x 2 dias; 100 discentes x 5 dias).
	Total de almoços em um ano letivo.	20.000 (166,6 discentes x 120 dias letivos; 250 discentes x 80 dias letivos; 100 discentes x 200 dias letivos).

O campus tem como característica a divisão de turmas em turnos e contraturnos, sendo que em pelo menos dois dias por semana atendemos estudantes em regimes que caracterizam a necessidade de fornecimento de refeições. Dessa forma, podemos ofertar as refeições em algumas configurações, conforme destaca-se abaixo:

- 166 refeições por dia, três vezes na semana, com atendimento a quatro turmas de 40 estudantes em regime de contraturno e 6 estudantes bolsistas.
- 250 refeições por dia, duas vezes na semana, com atendimento a seis turmas de 40 estudantes em regime de contraturno e 10 estudantes bolsistas.
- 100 refeições por dia, cinco vezes na semana, com atendimento a duas turmas de 40 estudantes em regime de contraturno e 20 estudantes bolsistas.

Quaisquer configurações são possibilidades que só serão confirmadas ao início de cada ano letivo, sujeitas a alterações de acordo com a necessidade da Contratante e informadas em tempo hábil à Contratada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 667.852,53

Para a obtenção do preço estimado foi promovida pesquisa junto a fornecedores do ramo, conforme a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de agosto de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Para o estudo de cotação dos serviços demandados no estudo preliminar em tela, um total de 13 empresas prestadoras de serviços alimentícios foram consultadas, através de solicitação por e-mail com um anexo contendo as condições detalhadas dos serviços a serem considerados para compor o

valor das refeições lanche e almoço à gerência comercial de cada estabelecimento. O campus recebeu devolutiva de 2 empresas consultadas e estas encaminharam orçamento para os itens 1 a 6.

Em atenção ao art. 5º da IN SEGES nº 65/2021, foi feita a consulta ao Fonte de Preços (<https://institutofederaldesaopaulo.fontedeprecos.com.br/>) e às aquisições similares identificadas no Portal de Compras Governamentais (<https://www.portaldecompras.gov.br/>).

A pesquisa no Portal de Compras e no site Fonte de Preços mostrou registros em que a grande maioria se enquadra em um ou mais dos impedimentos identificados abaixo e informados no item 5 Levantamento de Mercado como soluções inviáveis para contratação pela Instituição de ensino:

1. Cobrança de pagamento de aluguel ou não pelo uso do espaço;
2. Preparo das refeições no local de fornecimento;
3. Fornecimento de refeições prontas no formato "marmitex";
4. Cardápio não compatível ao prescrito pela escola;
5. Fornecimento de lanche, almoço e janta, conjuntamente;
6. Público-alvo diferenciado (instituições hospitalares e prisionais).

Porém, foi possível identificar, para o item 1, além dos dois orçamentos solicitados junto às empresas do ramo de alimentação e cozinha industrial (CNAE: 5620-1-01) um preço adequado e que se assemelha ao fornecimento de refeições proposto na descrição do objeto da contratação no site Fonte de Preços.

Para o item 2, o campus recebeu, através de e-mail, orçamento de duas empresas e foi realizada pesquisa no site Fonte de Preços para compor o terceiro orçamento;

Para o item 3, o campus recebeu, através de e-mail, orçamento de duas empresas e foi realizada pesquisa no site Fonte de Preços para compor o terceiro orçamento;

Para o item 4, o campus recebeu, através de e-mail, orçamento de duas empresas e foi realizada pesquisa no Portal de Compras Governamentais para compor o terceiro orçamento;

Para o item 5, o campus recebeu, através de e-mail, orçamento de duas empresas e foi realizada pesquisa no Portal de Compras Governamentais para compor o terceiro orçamento;

Para o item 6, o campus recebeu, através de e-mail, orçamento de duas empresas e foi realizada pesquisa no site Fonte de Preços para compor o terceiro orçamento.

A metodologia utilizada foi a média, para se obter o valor referencial. Desta forma, em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de agosto de 2021, o preço referencial foi obtido com base no preço médio das 03 cotações realizadas para cada item. Sendo assim, o valor médio total estimado para os itens são os demonstrados no Anexo I deste instrumento.

Considerando que as refeições e demais itens serão fornecidas durante todo ano letivo, o valor anual /global estimado para a despesa com refeições subsidiadas é de R\$ 667.852,53 (seiscentos e sessenta e sete mil, oitocentos e cinquenta e dois reais, cinquenta e três centavos), conforme detalhamento contido no Anexo I.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme o artigo 9º, inciso VII da IN 58/2022 e inciso VIII, do §1º, do artigo 18, da Lei 14.133/2021, justifica-se o não parcelamento do objeto a ser licitado por questões técnicas e econômicas. O fornecimento de refeições prontas (transportadas) e demais itens que serão adquiridos por mais de uma empresa poderia acarretar elevado custo de administração e dificultar a operacionalização do serviço, o que certamente comprometeria a qualidade e efetividade dos resultados para o Campus São Miguel Paulista.

A presente contratação será realizada em grupo/lote pois as aquisições pretendidas são complementares e interdependentes, sendo economicamente mais vantajosa a contratação de uma única empresa para o fornecimento de todos os itens.

A fragmentação ou mesmo a ausência de um dos itens pretendidos poderá acarretar dificuldades de realização dos serviços prestados aos alunos pelo campus, sendo assim, ao realizar o pregão eletrônico de forma agrupada, a chance de obter o resultado almejado é maior.

Optou-se pela junção dos 6 (seis) itens em apenas 01 (um) grupo/lote, tendo em vista a compatibilidade dos itens presentes no processo, ficando inviável administrar vários contratos para cada necessidade de deslocamentos ao campus. Tal agrupamento facilitará a gestão do contrato e fiscalização dos serviços prestados.

O agrupamento objetiva ainda uma maior participação de empresas interessadas, uma vez que a prestação dos serviços que contemplam apenas um item poderia não despertar interesse por parte das empresas.

Assim, a manutenção do não parcelamento poderá atrair mais empresas e reduzir os preços devido à concorrência.

Dessa forma, o não parcelamento do objeto ocorre para aumentar a economia.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000004/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 12/04/2024;
- III) Id do item no PCA: 173, 174, 175, 176, 177, 178;
- IV) Classe/Grupo: 632, 632, 8910, 8920, 8910, 8905;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158154-162/2025;

A compatibilidade com o Plano de Logística Sustentável (PLS) está formalmente demonstrada neste instrumento, e a essencialidade da contratação está justificada de forma a contemplar todas as diretrizes detalhadas pelo Plano de Logística Sustentável do IFSP.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Combater a evasão escolar;
- Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes;
- Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades-fim da instituição;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender ao disposto no artigo 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o artigo 208 da Constituição Federal do Brasil;
- Melhoria do Aprendizado e da Capacidade Cognitiva com a oferta de uma alimentação adequada ajudando no combate a fome e a desnutrição, fatores diretamente ligados à dificuldade de concentração, baixo rendimento e falhas no desenvolvimento cognitivo;
- Educação Alimentar e Formação de Hábitos Saudáveis com um contrato que pode prever a oferta de cardápios variados e equilibrados, servindo como uma ferramenta prática de educação nutricional e promoção de hábitos alimentares saudáveis que os estudantes levarão para a vida.
- Redução de Custos Operacionais e de Estrutura com a terceirização dos serviços de aquisição de insumos, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, eliminando a necessidade de investimento em:
 - a) Estrutura física de cozinhas industriais e refeitórios adequados;
 - b) Equipamentos industriais (fogões, geladeiras, freezers) e sua manutenção;
 - c) Custos indiretos como água, gás, energia e dedetização específicos para uma cozinha.
- Ganho de Eficiência e Previsibilidade Orçamentária com um valor do contrato fixo ou reajustável por índices pré-definidos, facilitando o planejamento financeiro e a gestão orçamentária, sem surpresas com a flutuação de preços de insumos no mercado;
- Fortalecimento da Imagem Institucional fazendo com que seja percebida como acolhedora, preocupada com o bem-estar integral de seus alunos e socialmente responsável, tornando-se mais atrativa para novos discentes e para a comunidade;
- Criação de um Ambiente Escolar Mais Atraente e Convidativo através da existência de um serviço de alimentação de qualidade que transforma a escola em um polo mais completo, onde o estudante pode passar o dia todo com conforto, dedicando-se integralmente às atividades acadêmicas e de convivência.
- Atendimento a Programas e Diretrizes Governamentais sendo uma ação que se alinha perfeitamente a programas federais e estaduais de alimentação escolar (como o PNAE, embora sua execução seja diferente para outras esferas), demonstrando sintonia com as políticas públicas de educação e assistência social.

13. Providências a serem Adotadas

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

No que se refere aos impactos ambientais, está exposto nos requisitos para a contratação as exigências baseadas no artigo 225, da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e a legislação vigente.

Com base no Art. 225º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e Art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, devem ser observadas as seguintes diretrizes gerais de sustentabilidade:

- I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- III – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- IV – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

A Contratada deverá garantir o gerenciamento de resíduos sólidos gerados nas instalações e espaços gerenciados por ela, o seu adequado manejo envolvido nas atividades que compõem as rotinas dos espaços e a capacitação de pessoal envolvido.

1. Atentar para os cuidados necessários para que da consecução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;
2. Cumprir com as normas ambientais vigentes para execução dos serviços, no que diz respeito à poluição ambiental;
3. O acondicionamento dos resíduos sólidos deve ser efetuado em coletores compatíveis com o tipo e a quantidade de resíduos gerados e serve para preparar os resíduos para a coleta de forma adequada, além de minimizar o impacto visual e olfativo, evitar acidentes e a proliferação de vetores;
4. Ações de educação ambiental e sensibilização sobre o manejo dos resíduos gerados;
5. Conscientização sobre o uso racional de água e energia;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a esta instituição.

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](#).

EDSON SERAFIM DOS SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 13:52:24.

ALTAIR APARECIDO DE OLIVEIRA FILHO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 15:29:37.

MARIA DAS DORES ALMEIDA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/11/2025 às 13:39:53.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Mapa Comparativo - fornecimento de refeições e alimentos para os alunos.pdf (71.81 KB)

PROCESSO N°				2305.016139.2025-11	ASSUNTO		Fornecimento de refeições e alimentos para o Campus São Miguel Paulista							
REQUISITANTE				DA ELABORAÇÃO DO MAPA										
CAMPUS/REITORIA		São Miguel Paulista		RESPONSÁVEL PELO ORÇAMENTO			EDSON SERAFIM							
SETOR		CA-SMP		PLANILHA ELABORADA POR			EDSON SERAFIM							
TELEFONE		(11) 5128-3971		DATA			18/8/2025							
ITEM	QUANT.	UNID.	CÓDIGO CATMÁT	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO PRODUTO/SERVIÇO	ORÇAMENTO 1 PREÇO UNITÁRIO (R\$)			ORÇAMENTO 2 PREÇO UNITÁRIO (R\$)			ORÇAMENTO 3 PREÇO UNITÁRIO (R\$)			
					EMPRESA	CNPJ	VALOR	EMPRESA	CNPJ	VALOR	EMPRESA	CNPJ	VALOR	
1	20.000	Unidade	15210	Refeições (almoco) incluindo suco, salada e sobremesa. refeições com salada, suco, salada e sobremesa, incluindo o serviço de disponibilização em recháud para os clientes.	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	26,00	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	28,60	SCHMITZ REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA - Pesquisa no portal Fonte de Preços	07.412.815/0001-27	30,26	
2	15000	Unidade	15210	Fruta de época (maçã, maca, pera, laranja, goiaba, ameixa, mexerica) incluindo retirada da casca quando for o caso.	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	3,50	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	3,85	43.626.541 ANDRE LUIZ CRISPIN DA SILVA - Pesquisa no portal Fonte de Preços	43.626.541/0001-32	2,80	
3	300	Unidade	446393	Manteiga de primeira qualidade: Tipo: com sal e açúcar. Ingredientes: de leite e sal. Embalagem de 500 gramas, lacrada e rotulada.	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	54,00	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	60,00	M S DISTRIBUIDORA E SERVICOS LTDA - Pesquisa no portal Fonte de Preços	51.713.456/0001-30	51,00	
4	500	Unidade	457085	Doce Simples - sabores variados: coco, laranja, chocolate, cenoura, framboesa, morango, manjuba, quindim, milho. Formato redondo com furo central com aproximadamente 1,8kg cortado em 15 fatias de aproximadamente 120	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	52,00	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	59,00	TERCEIRIZA COMERCIO E SERVICOS LTDA - Pesquisa no portal Compras gov	28.288.305/0001-60	45,50	
5	80	Unidade	447137	Queijo mucarola. Produto de primeira qualidade: proveniente de leite de bovino, coulho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente - SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 200g, sem refrigeração.	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	61,00	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	70,00	G & F OLIVEIRA COMERCIO E SERVICOS LTDA - Pesquisa no portal Compras gov	56.658.238/0001-63	58,97	
6	80	Unidade	447764	Presunto magro cozido fatiado. Produto de primeira qualidade: proveniente carne suína 100% pernil, sal, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente - SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 200g cada, refrigeração.	SUZAN FOOD REFEIÇÕES E ALIMENTOS LTDA - pesquisa com fornecedor	07.223.579/0001-09	45,00	GOTT WIRD COMERCIO E SERVICOS LTDA - pesquisa com fornecedor	15.741.819/0001-87	552,00	JG DOS PASSOS LTDA -Pesquisa no portal Fonte de Preços	27.464.153/0001-46	48,00	
												248,660	667.852,53	
												Edson Serafim dos Santos	Edson Serafim dos Santos	
												Responsável pelo(s) orçamento(s)	Responsável pela elaboração do mapa	
												Documento assinado digitalmente	Documentos assinados digitalmente	
												 EDSON SERAFIM DOS SANTOS	EDSON SERAFIM DOS SANTOS	
												Data: 03/09/2025 14:46:31-0300	Verifique em https://validar.iti.gov.br	

PREÇO MÉDIO (R\$)	
UNITÁRIO	TOTAL
28,29	585.733,33
3,38	50.750,00
55,00	16.500,00
52,17	26.083,33
63,32	5.065,67
46,50	3.720,00
248,660	667.852,53

Documento Digitalizado Público

ETP assinado.

Assunto: ETP assinado.

Assinado por: Edson Santos

Tipo do Documento: Estudo Técnico

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 18/11/2025 18:05:34.

Este documento foi armazenado no SUAP em 18/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2247295

Código de Autenticação: f81dffed39





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Campus São Miguel Paulista
Rua Tenente Miguel Délia, 105, Vila Rosária – São Paulo/SP – CEP 08021-090
Telefone: (11) 5128-3971 – <https://smp.ifsp.edu.br/>. E-mail: licitacao@ifsp.edu.br:
clt.smp@ifsp.edu.br e cad.smp@ifsp.edu.br

APÊNDICE II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS PELA LICITANTE
CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PROCESSO Nº 23305.016139.2025-11

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2025

OBJETO: Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nas dependências do IFSP – Campus São Miguel Paulista.

Declaro que a empresa (**incluir**), inscrita no CNPJ (MF) Nº (**Incluir**), inscrição estadual Nº (**Incluir**), estabelecida em (**incluir**), possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

Nº	Nome do Órgão Público ou Empresa Privada	Nº Contrato	Vigência do Contrato	Valor Mensal do Contrato	Valor Total do Contrato*
1					
2					
3					
4					
5					

Valor Total dos Contratos – R\$

***Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.**

A) COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO 9.33:

Cálculo demonstrativo de que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

VALOR DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO
VALOR TOTAL DOS CONTRATOS* x 12 > 1 (UM)

B) COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO 9.33:

b) Cálculo demonstrativo da variação percentual do valor total constante na declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública em relação à receita bruta.

$$\frac{(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor Total dos Contratos}^*) \times 100}{\text{Valor da Receita Bruta}} = \%$$

Obs.: Caso o percentual encontrado seja maior que **10%** (positivo ou negativo), o licitante deverá apresentar as devidas justificativas.

JUSTIFICATIVAS PARA A VARIAÇÃO PERCENTUAL SUPERIOR A 10% (positivo ou negativo)

Município, (Incluir Dia) de (Incluir Mês) de (Incluir Ano)

Assinatura e Carimbo do Emissor

Inserir o cargo e função
Nome da empresa

Observações:

1. O Valor total dos Contratos considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado

2. Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos e ou empresas privadas, de todos os contratos vigentes na data de abertura da presente licitação.
3. A declaração deverá ser emitida em papel com a identificação da empresa.
4. O Licitante, deve deixar disponível, caso se entenda pela necessidade de comprovação dos contratos assumidos, por meio documental (cópia dos contratos), bem como, todas as informações necessárias e legítimas que demonstrem e comprovem que os contratos apresentados têm veracidade em data oportuna.

APÊNDICE III DO TERMO DE REFERÊNCIA

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

**SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E ALIMENTOS PARA
CONSUMO DOS ALUNOS DO CAMPUS SÃO MIGUEL PAULISTA
(Avaliação da Qualidade dos Serviços)**

O Instrumento de Medição de Resultados - IMR é um mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação dos serviços e respectivas adequações de pagamento.

O objetivo do IMR é vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo. Desse modo, o preço a ser estabelecido em contrato para a realização dos serviços de **fornecimento de refeições prontas e alimentos para os alunos do campus São Miguel Paulista** refere-se à execução com a máxima qualidade, portanto a execução que não atinja os objetivos dos serviços contratados sem a máxima qualidade importará pagamento proporcional ao realizado, seguindo os critérios descritos neste anexo.

A fiscalização técnica deverá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

- **Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou**
- **Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.**

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

Os descontos previstos no IMR não excluem o cumprimento dos demais itens do edital nem a aplicação das demais penalidades previstas no edital.

Os descontos serão aplicados, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei 14.133/2021 e no edital, referentes à inexecução da prestação dos serviços, no todo ou em parte.

O objetivo do IMR é vincular o pagamento aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, serem interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem abertura do regular processo administrativo e do contraditório.

A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para a correspondência via e-mail.

Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização deverão ser comunicadas por escrito e poderão ser encaminhadas, via correspondência eletrônica à empresa contratada com cópia para a Gestão de Contratos da Contratante.

É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

Contratante: IFSP - Campus São Miguel Paulista

Contratada: XXXXXX XXXXXXXX **CNPJ:** 21.099.223/0001-28

Instrumentos de Contratação: Pregão Eletrônico nº XXXXXX/2025, Contrato nº XX-154/2025

Objeto: Fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista

INDICADORES

Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR

Item	Descrição
Finalidade	Garantir a prestação dos serviços contratados nos padrões pretendidos pelo IFSP - Campus São Miguel Paulista.
Meta a cumprir	100% dos serviços executados.

Instrumento de medição	Avaliação Mensal (Tabela I) e Relatório de Ocorrência
Forma de acompanhamento	A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços, conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de Avaliação Mensal.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	O número de ocorrências no trimestre refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento.
Início de Vigência	Início da prestação dos serviços.
Faixas de ajuste no pagamento	<p>Faixa 1: de 0 a 2 ocorrências = 100% da meta = recebimento de 100% da fatura;</p> <p>Faixa 2: de 3 a 4 ocorrências = 95% da meta = recebimento de 95% da fatura;</p> <p>Faixa 3: de 5 a 6 ocorrências = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura;</p> <p>Faixa 4: de 7 a 8 ocorrências = 85% da meta = recebimento de 85% da fatura;</p> <p>Faixa 5: 9 ou mais ocorrências = 80% da meta = recebimento de 80% da fatura.</p>
Sanções	Poderão ensejar rescisão contratual, a exclusivo critério da CONTRATANTE, as seguintes situações, sem prejuízo dos ajustes de pagamentos: a) a existência de 9 (nove) ou mais ocorrências em um único mês; b) a existência de 5 a 6 ocorrências mensais por seis vezes.
Observações	

**TABELA I - FATORES DE AVALIAÇÃO
AVALIAÇÃO MENSAL**

ITEM	DESCRÍÇÃO	OCORRÊNCIAS
1	Executar serviços fora dos padrões de qualidade e quantidade contratados e não corrigi-los no prazo determinado pela fiscalização (por serviço inadequado)	0
2	Recusar-se a executar serviços determinados pela fiscalização ou abandoná-lo, sem motivo justificado. (por serviço não executado ou abandonado)	0
3	Negligência na execução dos serviços, assim entendidos, falta de urbanidade no trato interpessoal, descuido com os materiais e patrimônio do campus e situações análogas (por ocorrência)	0

4	Atrasar em prazo superior à 10 minutos do horário previamente estipulado pela Contratante o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	0
5	Deixar de efetuar controle de temperatura dos alimentos e a coleta de amostras dos alimentos presentes no balcão térmico (réchaud).	0
6	Deixar de atender as notificações da contratante no prazo estabelecido. (por dia de atraso)	0
7	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	0
8	Manter, durante a execução do contrato, as condições de habilitação exigidas no certame licitatório. (verificação mensal)	0
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:		
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência.	0
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	0
11	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia.	0
12	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato.	0
13	Elaborar as refeições em conformidade com o cardápio previamente aprovado, principalmente no que se refere aos aspectos de divulgação, composição (ingredientes dos pratos não atendem ao estabelecido no Termo de Referência), avaliação sensorial das refeições, e peso das porções.	0
14	Oferecer as refeições proporcionadas de acordo com o constante no Termo de Referência e anexos.	0
15	Acondicionar e armazenar os alimentos para as preparações e/ou as refeições já preparadas em desacordo com as boas normas e legislações em higiene, conservação e saúde.	0

TABELA II - AJUSTES NO PAGAMENTO

VALOR MENSAL DO CONTRATO			R\$ x.fff,xx
PERÍODO MEDIDO			Mês: XXXX/202X
NÚMERO DE OCORRÊNCIAS	FAIXA IMR	PERCENTUAL DE ATINGIMENTO DA META % (C)	VALOR MEDIDO
0	0	XX%	R\$ x.fff,xx

São Paulo, dia, mês, ano.

RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 08/09/2025 18:15:47.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/08/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1009537

Código de Autenticação: 5448604d76



Rua Tenente Miguel Délia, 105, São Miguel Paulista, SÃO PAULO / SP, CEP 08021-090

Documento Digitalizado Público

Anexo I do Edital - Termo de Referência e seus Apêndices.

Assunto: Anexo I do Edital - Termo de Referência e seus Apêndices.

Assinado por: Edson Santos

Tipo do Documento: Termo de Referência

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 19/11/2025 08:49:18.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2247639

Código de Autenticação: 4370cded64



(Papel timbrado da empresa e carimbo CNPJ)

ANEXO II DO EDITAL

DADOS PARA CONFECÇÃO DO CONTRATO

REF. PREGÃO Nº _____ / _____

Dados da Empresa

Nome:

CNPJ:

Endereço completo:

Dados bancários:

E-mail:

Telefone/fax:

Dados do representante:

Nome do Representante Legal que assinará o contrato Cargo

Nacionalidade:

Estado civil Profissão

Nº do CPF e RG

OBS - Se o representante que irá assinar o contrato não for sócio, encaminhar procuração onde dá poderes para este ato.

Após homologação do edital, a licitante vencedora deverá encaminhar os dados acima, em papel timbrado da empresa, para o e-mail: contratos@ifsp.edu.br com cópia para: clt.smp@ifsp.edu.br.

Documento Digitalizado Público

Anexo II do Edital - dados para confecção do contrato.

Assunto: Anexo II do Edital - dados para confecção do contrato.

Assinado por: Edson Santos

Tipo do Documento: Anexo

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 11/07/2025 17:36:47.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2247643

Código de Autenticação: 09990910d1



ANEXO III-A
TERMO DE VISTORIA

Processo nº: 23305.016139.2025-11

Pregão eletrônico nº _____/2025

DECLARO para os devidos fins de participação Pregão nº _____/2025, que a empresa _____, situada no endereço: _____, cidade de _____, UF: _____, telefone (____) _____, OPTOU por comparecer ao local, no dia e horário abaixo discriminado, realizou a vistoria nas dependências do IFSP – Campus São Miguel Paulista, tendo se inteirado das condições gerais da mesma, bem como lhe foram esclarecidas todas as dúvidas sobre a execução dos serviços objeto desta licitação.

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA

DECLARO concordância com os termos da Declaração acima, dando-se por satisfeitos com as informações obtidas e plenamente capacitados a elaborar nossa proposta para a licitação.

São Paulo, _____ de _____ de 2025.

Nome do representante da empresa

Assinatura

ANEXO III-B

DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISTORIA
(emitida pela empresa)

Processo nº: 23305.016139.2025-11

Pregão eletrônico nº _____/2025

A empresa _____, CNPJ nº _____, _____, neste ato representada pelo Srº (ª) _____, CPF nº _____, declara para os devidos fins que optou por NÃO realizar a vistoria técnica nas instalações nas dependências do IFSP – Campus São Miguel Paulista, sendo considerada ciente de todos os aspectos técnicos necessários para a execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico nº _____/2025.

Cidade, _____ de _____ de 2025.

Nome do representante da empresa

Assinatura

Documento Digitalizado Público

Anexo III - Modelo de Termo de vistoria/Declaração de opção por não realizar a vistoria (declaração emitida pela empresa licitante).

Assunto: Anexo III - Modelo de Termo de vistoria/Declaração de opção por não realizar a vistoria (declaração emitida pela empresa licitante).

Assinado por: Edson Santos

Tipo do Documento: Anexo

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 10/09/2025 10:44:43.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2247649

Código de Autenticação: 8067d509d2



INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO

Contrato 110/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
110/2025	158154-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO	EDSON SERAFIM DOS SANTOS	18/11/2025 13:53 (v 0.4)
Status	CONCLUIDO		
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	162/2025	23305.016139.2025-11

1. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.....

Processo Administrativo nº 23305.016139.2025-11

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
E

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP , com sede na Rua Pedro Vicente, 625, Canindé, CEP 01109-010, na cidade de São Paulo/SP, na cidade de São Paulo/ SP, inscrito no CNPJ sob o nº 10.882.594/0001-65, neste ato representado(a) pelo Diretor de Logística e Aquisições, Sr. Davis Wilian Graciano de Toledo, nomeado pela Portaria nº 799, de 17 de fevereiro de 2023, publicada no DOU de 23 de fevereiro de 2023, autorizado a celebrar contratos mediante portaria de delegação de competência IFSP/GAB nº 4.659, de 09 de abril de 2020, portador da Matrícula Funcional nº 2155567, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) CONTRATADO, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23305.016139.2025-11 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 XX/ 2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de [de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas e alimentos para consumo dos alunos do Campus São Miguel Paulista, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	Fornecimento de refeições (almoço) incluindo suco, salada e sobremesa.					

G	1	Refeições comerciais individuais, com suco, salada e sobremesa, incluindo o serviço de disponibilização em rechaud para os discentes. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade	20.000	R\$ XX,XX	R\$ XXX.XXX,XX
R	2	Fornecimento de frutas de época (banana, maçã, pêra, laranja, goiaba, ameixa, mexerica) incluindo retirada da casca quando for o caso. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade	15.000	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
U	3	Manteiga de primeira qualidade - Tipo com sal. Sem corantes. Ingredientes: creme de leite e sal. Embalagem de 500 gramas, lacrada e rotulada. Marcas de referência ou qualidade superior: Itambé ou Tirolez. Prazo validade mínimo: 5 meses na data de entrega. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	15210	Unidade	300	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
P	4	Bolo simples - sabores variados: coco, laranja, chocolate, cenoura, formigueiro, limão, mandioca, queijadinha, milho. Formato redondo com furo central com aproximadamente 1,8 kg cortado em 15 fatias de aproximadamente 120 gramas cada. Feito com produtos de primeira qualidade. Livre de sujidades, larvas e	15210	Unidade	80	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	parasitas, bolores, mofo. Fresco, feito no dia. Embalagem com data de fabricação e vencimento. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.					
O 5	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Produto de primeira qualidade; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem.	447137	Quilo	80	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
	PRESUNTO MAGRO C O Z I D O FATIADO: Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM					

1	6	ADIÇÃO DE GLÚTEN. Em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. Amostra: Deverá apresentar uma unidade de amostra para avaliação de características organolépticas, aparência, textura e embalagem	447764	Quilo	80	R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
						VALOR TOTAL	R\$ XX,XX

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.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável sucessivamente 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:

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
 - 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
 - 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).
- 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

- 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. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**, perfazendo o valor total de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**.
- 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.**

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

- 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

- 7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa 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;

8.1.6. 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;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. 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;

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.[A1]

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.1.12. 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.

8.2. 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

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. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. 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:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. 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;

9.11. 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;

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

9.13. 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;

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

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênero;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.25.1. 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.

9.26. 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 de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.27. 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 contrato;

9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, 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

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A1] .

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

13.6. 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.

13.7. 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.[A2]

13.9. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.11. 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.

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

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

13.13.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.13.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.13.3. Das indenizações e multas.

13.14. 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.

13.15. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.15.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.15.2. nos casos em que houver necessidade de resarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.16. 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 na contratação direta, 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. 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.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A1]

14.4. 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.

14.5. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. 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: 26439/158154;
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: 231788;
- IV) Elemento de despesa: 3.3.90.32; e
- V) Plano interno: L0000P0100N; e
- VI) Nota de empenho: [...];

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públcas (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

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em São Paulo, Seção Judiciária de São Paulo 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, de 2021.

São Paulo, XX de novembro de 2025.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. 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](#).

ALTAIR APARECIDO DE OLIVEIRA FILHO

Autoridade competente

Documento Digitalizado Público

Anexo IV do Edital - Minuta de Contrato.

Assunto: Anexo IV do Edital - Minuta de Contrato.

Assinado por: Edson Santos

Tipo do Documento: Anexo

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Edson Serafim dos Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 19/11/2025 08:58:41.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2247659

Código de Autenticação: 91893b1569

