

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia São Paulo – IFSP
CAMPUS ARARAQUARA

(Processo Administrativo nº 23427.001451.2024-34)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Concessão não onerosa de espaço físico, destinado ao funcionamento de Cantina, no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Araraquara, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo	Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário Máximo Aceitável
1	Concessão não onerosa de espaço físico, destinado ao funcionamento de Cantina, no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Araraquara	Serviço	12 meses	R\$ 217,67

ESPECIFICAÇÃO CARDÁPIO MÍNIMO

GRUPO	ITEM	UNID.	CÓDIGO (CATMAT/ CATSER)	DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO PRODUTO/SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL
1	1	UNID.	374646	Coxinha de Frango	7,00
	2	UNID.	374646	Coxinha de Frango com catupiry	7,00
	3	UNID.	374646	Croissant	8,33
	4	UNID.	374646	Empada	8,00
	5	UNID.	374646	Enroladinho assado de salsicha ou pre- sunto e queijo	6,50

6	UNID.	374646	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango	7,00
7	UNID.	374646	Torta salgada	7,00
8	UNID.	374646	Pastel assado de carne e/ou frango e/ou queijo	9,50
9	UNID.	374646	Mini pizza	6,67
10	UNID.	374646	Pão de Queijo	4,17
11	UNID.	374646	Rissole	6,67
12	UNID.	374646	Quibe	7,00
13	UNID.	374646	Misto quente – peso mínimo 150 g	10,00
14	UNID.	108138	Sanduíche bauru (pão de forma, queijo muçarela, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	9,33
15	UNID.	108138	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral	9,33
16	UNID.	445488	Água mineral sem gás – garrafa 500 ml;	3,33
17	UNID.	445488	Água mineral com gás – garrafa 500 ml;	3,83
18	UNID.	374646	Café com leite – copo de 200 ml	3,67
19	UNID.	374646	Café – xícara de 100 ml;	3,00
20	UNID.	374646	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	3,67
21	UNID.	217785	Refrigerante 600 ml	7,67
22	UNID.	217785	Refrigerante 2 litros	11,33
23	UNID.	217785	Refrigerante lata 350 ml	6,33
24	UNID.	457591	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – abacaxi, goiaba, acerola, uva, graviola, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	7,00
25	UNID.	457591	Suco de laranja e/ou limão natural – copo 300 ml *	8,00
26	UNID.	374646	Vitamina de Frutas – copo 300 ml	11,33
27	UNID.	374646	Bolo simples em pedaço com e ou sem cobertura (120 g)	7,00
28	UNID.	374646	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	3,33
29	UNID.	374646	Salada de frutas, com no mínimo 4 tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 gr.	8,00

30	UNID.	374646	Omelete de presunto/queijo e/ou frango desfiado	16,67
VALOR TOTAL DO LOTE/GRUPO				217,67

- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data definitiva na Ordem de Serviço, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

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. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.
- 4.2. No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
 - 4.2.1. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
 - 4.2.2. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
 - 4.2.3. Utilização na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (água da chuva e poço), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;
 - 4.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários para a execução dos serviços;
 - 4.2.5. Treinamento dos empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de

consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

- 4.2.6. Treinamento periódico dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- 4.2.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 4.2.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente;
- 4.2.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Esses produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
- 4.2.10. Quanto ao óleo de cozinha, não deverá ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado e acondicionado para descarte na coleta seletiva;
- 4.2.11. A contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva;
- 4.2.12. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;
- 4.2.13. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível, utilizar materiais feitos com madeira 100% (cem por cento) de reflorestamento.

Subcontratação

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

Garantia da contratação

- 4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Vistoria

- 4.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.
 - 4.5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.
 - 4.5.2. O agendamento deverá ser efetuado previamente pelo e-mail da Coordenadoria de Licitações e Contratos - clt.arq@ifsp.edu.br;
 - 4.5.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
 - 4.5.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CDROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as

informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

4.5.5. 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 a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.5.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: Conforme data prevista na ordem de serviço;

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

Rua Doutor Aldo Benedito Pierri, 250 - Jardim Paulo Freire - CEP: 14.804-296 – Araraquara/SP.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

de segunda à sexta: das 07:00 às 22:00

aos sábados: das 07:00 às 13:00;

5.4. O atendimento aos clientes deverá ser realizado de forma ininterrupta;

5.5. A critério do IFSP – Câmpus Araraquara, o horário de atendimento poderá ser alterado em casos excepcionais, como eventos programados, força maior, greve, período de férias letivas, entre outros.

Das instalações

5.6. O espaço público destinado à instalação da cantina no IFSP-Campus Araraquara possui área interna total coberta com 87,70 m².

Do Cardápio Mínimo

5.7. Os produtos elencados a seguir fazem parte de um cardápio referência/mínimo a ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA, podendo sofrer alterações, conforme acordo entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE:

Salgados Diversos (Peso Mínimo de 120 Gramas)

- a) Coxinha de Frango
- b) Coxinha de Frango com catupiry
- c) Croissant
- d) Empada
- e) Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo
- f) Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango
- g) Torta salgada
- h) Pastel assado de carne e/ou frango e/ou queijo

- i) Mini pizza
- j) Pão de Queijo
- k) Rissole
- l) Quibe

Sanduíches

- m) Misto quente – peso mínimo 150 g
- n) Sanduíche bauru (pão de forma, queijo muçarela, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g
- o) Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.

Bebidas

- p) Água mineral sem gás – garrafa 500 ml;
- q) Água mineral com gás – garrafa 500 ml;
- r) Café com leite – copo de 200 ml
- s) Café – xícara de 100 ml;
- t) Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml
- u) Refrigerante 600 ml
- v) Refrigerante 2 litros
- w) Refrigerante lata 350 ml
- x) Suco de fruta natural ou polpa de frutas – abacaxi, goiaba, acerola, uva, graviola, mamão, maracujá, melancia etc. - copo de 300 ml
- y) Suco de laranja e/ou limão natural – copo 300 ml *
- z) Vitamina de Frutas – copo 300 ml

Outros

- a) Bolo simples em pedaço com e ou sem cobertura (120 g)
- b) Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga
- c) Salada de frutas, com no mínimo 4 tipos de frutas. Porção de no mínimo 200 gr.
- d) Omelete de presunto/queijo e/ou frango desfiado

5.7.1. A interesse da administração, a concessionária poderá oferecer refeições de acordo com o funcionamento do campus.

5.7.1.1. Poderá ser oferecido refeições com duas opções de tamanho, sendo, prato feito e executivo (contendo pelo menos: - 450 gramas e 600 gramas respectivamente, sendo composta minimamente por: uma porção de carboidrato; uma porção de leguminosa; dois tipos de saladas e legumes; e uma porção de proteína, com no mínimo 120 gramas. Exemplo: arroz, feijão, peito de frango grelhado, alface tomate, oferecendo opção de substituição da proteína por dois ovos.

5.8. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura (banha) animal, gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado além de serem observados, constantemente, a higiene, qualidade dos ingredientes, sabor, aparência, entrega pontual, temperatura, preço e o bom atendimento.

5.9. Deverão ser disponibilizados aos consumidores da cantina, sachês individuais de sal, açúcar, adoçante artificial, catchup, mostarda, maionese, pimenta, azeite e vinagre. Os palitos e canudos devem ser embalados individualmente. Todos os produtos devem ser industrializados.

5.10. Os sucos de laranja e limão deverão ser naturais, frutas espremidas na hora, pois a vitamina C se perde em poucos minutos. Os outros sucos poderão ser naturais ou de polpa congelada.

- 5.11. A concessionária deverá dispor de balança para pesagem de alimentos, incluindo para utilização do fiscal de contrato na conferência do peso dos alimentos ofertados.
- 5.12. O valor do suco natural deverá ser, no mínimo, 10% (dez por cento) mais baixo que o valor do refrigerante, para incentivar o consumo de produtos mais saudáveis.
- 5.13. A concessionária deverá ofertar, semanalmente, uma opção de salgado assado com valor inferior ao salgado frito, de forma a incentivar o consumo mais saudável de alimentos

Materiais a serem disponibilizados

- 5.14. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes, freezer's, geladeiras, fornos micro-ondas e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;
- 5.15. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura serão de responsabilidade da empresa CONCESSIONÁRIA.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.16. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
- 5.16.1. O Campus Araraquara tem uma movimentação diária aproximada de 1000 pessoas, entre alunos, servidores e pessoal terceirizado, distribuídos entre os períodos matutinos, vespertino e noturno;
- 5.16.2. O espaço físico para montagem de cantina, e as características da Área Útil Destinada à Instalação da Cantina Escolar (Área de Alimentação) e o medidas do espaço físico são:

DIMENSÕES DA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO DO CAMPUS – CANTINA ESCOLAR		
Espaço	Tipo	Área m²
1	Área isolada para preparo de alimento	22,50
1	Área de trabalho e serviço de atendimento com balcão de alvenaria	15,00
1	Área isolada de dispensa de gêneros alimentícios	10,20
1	Área de refeição e sociabilidade	30,00

- 5.16.3. Recomenda-se aos interessados visita técnica ao local para melhor visualização e adequação à demanda a atender

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

- 5.17. 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).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

Preposto

- 6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração
- 6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

Fiscalização Administrativa

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

Gestor do Contrato

- 6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

- 6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A Gestão do Contrato e Medição serão realizadas conforme segue:

- 7.1.1. O controle da qualidade será obtido através da constante fiscalização da CONCEDENTE e por vias de exigências legais, conforme este Termo de Referência.
- 7.1.2. Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os fiscais do Contrato avaliarão a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.
- 7.1.3. Promover semestralmente pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 7.1.4. A pesquisa de satisfação deverá ser feita com toda comunidade acadêmica para avaliação com rescisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação, conforme Anexo II deste Termo de Referência.
- 7.1.5. Os servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização serão definidos por portaria de fiscalização que será emitida na época da assinatura do contrato;
- 7.1.6. Quanto ao pagamento não há o que se falar, pois se trata de Concessão Não Onerosa.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

- 8.2. O regime de execução do contrato será a empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);
- 8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

- 8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

- 8.21. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por período de no mínimo, 01 (UM) ano de atividade, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 217,67 (duzentos e dezessete reais, sessenta e sete centavos extenso), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. Por se tratar de Concessão de espaço físico não há despesas decorrentes desta contratação para a União, portanto não há indicação das despesas orçamentárias.

Araraquara, 09 de outubro de 2024.

Eli Cämpánhol
Coordenador de Licitações e Contratos

Após Análise, aprovo este Termo de Referência, considerando que nele constam os elementos capazes de propiciar a avaliação do custo/benefício, para atender às necessidades deste Campus Araraquara do IFSP.

Araraquara, 09 de outubro de 2024.

Fábio Jose Justo dos Santos
Diretor Geral