



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo (IFSP)
Campus Sertãozinho

(Processo Administrativo nº 23309.000134.2026-17)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão integral do refeitório estudantil e da cantina, com fornecimento de lanches e refeições, incluindo preparo e distribuição, vinculada à concessão administrativa não onerosa de uso de espaço físico no Campus Sertãozinho, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Kit Lanche	3697	Unidade	110.000	R\$ 7,62	R\$ 838.200,00
...						

1.1.1.A CONTRATANTE subsidiará o fornecimento dos lanches destinados aos estudantes regularmente matriculados no ensino médio integrado do IFSP Campus Sertãozinho, observados os critérios de elegibilidade, quantitativos, cardápios e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e nas normas institucionais aplicáveis.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, 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 comprometer o atendimento das atividades institucionais e o adequado funcionamento das rotinas administrativas e acadêmicas, especialmente no que se refere ao fornecimento diário de alimentação à comunidade acadêmica, servidores, estudantes e visitantes, em conformidade com os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados do(a) **Emissão da Ordem de Serviços**, 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 [2026], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000002/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 11/03/2025;
- III) Id do item no PCA: 155;
- IV) Classe/Grupo: 632 – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158331-19/2026;

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 Observância, no que couber, dos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como demais normas ambientais aplicáveis à contratação pública sustentável.
- 4.1.2 Utilização racional de recursos naturais, especialmente água e energia elétrica, mediante adoção de práticas que reduzam desperdícios, promovam eficiência operacional e incentivem o consumo consciente durante a execução dos serviços;
- 4.1.3 Separação adequada dos resíduos sólidos gerados nas atividades de preparo e fornecimento das refeições, observando-se a coleta seletiva e a destinação ambientalmente adequada dos materiais recicláveis e orgânicos;
- 4.1.4 Destinação segregada dos resíduos vegetais in natura provenientes do pré-preparo dos alimentos, os quais deverão ser acondicionados adequadamente e poderão, quando solicitado pela Administração, ser destinados a projetos institucionais de compostagem ou outras iniciativas de sustentabilidade desenvolvidas pelo campus;
- 4.1.5 Preferência pela utilização de materiais, utensílios e embalagens biodegradáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, reduzindo a utilização de plásticos descartáveis convencionais;
- 4.1.6 Fornecimento preferencial de canudos produzidos em material não plástico, em conformidade com a Lei Estadual nº 17.110, de 12 de julho de 2019;
- 4.1.7 Utilização, sempre que aplicável, de equipamentos com classificação de eficiência energética “A” ou “B” do PROCEL/INMETRO, contribuindo para redução do consumo energético e maior eficiência operacional;
- 4.1.8 Garantia de que os materiais e embalagens utilizados apresentem condições adequadas de armazenamento, integridade, identificação e possibilidade de reciclagem, quando aplicável;
- 4.1.9 Promoção de ações de educação ambiental no ambiente do refeitório e cantina, incentivando boas práticas relacionadas ao descarte correto de resíduos, uso consciente de recursos e redução de desperdícios alimentares.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **[anual]** da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2 Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3 A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1 O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.10. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.11. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.13.1 O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.13.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.14.1 A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.14.2 A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.17. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.19. 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 **09** horas às **16** horas.

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

4.21. 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.

4.21.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado com o envio de e-mail para clc.srt@ifsp.edu.br com pelo menos 3

(três) dias úteis de antecedência em relação à data de abertura da sessão pública da licitação, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes;

4.21.1.1. A vistoria poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data da abertura do certame, devendo ser agendada previamente.

4.22. 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.

4.23. 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.

4.24. O Anexo III traz os modelos de Termo de Ciência e Concordância com as condições da contratação, conforme o caso de ter sido ou não ter sido realizada a vistoria ao local de execução dos serviços.

Instalação de escritório

4.25. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de Sertãozinho ou a um raio de 200km deste, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. Início dos serviços:

5.1.1 Início da execução do objeto: Data prevista será 01/10/2026 com a emissão da ordem de serviços.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Américo Ambrósio nº. 269, Jardim Canaã, na cidade de Sertãozinho/SP, no espaço físico destinado ao refeitório e cantina do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo.

5.2.1 Eventualmente, os serviços deverão ser executados em outro local no perímetro do município de Sertãozinho / SP em que a instituição possa vir a funcionar no futuro, seja próprio, cedido etc.

5.3. Os serviços serão prestados no seguintes horários:

5.3.1 Para o refeitório o horário de funcionamento será das 09h às 21h.

5.3.2 Para a cantina o horário de funcionamento será das 07h às 22h.

5.3.3 A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente os horários de funcionamento e de prestação dos serviços estabelecidos neste Termo de Referência e aqueles definidos pela CONTRATANTE, garantindo a continuidade, regularidade e pontualidade do atendimento, sob pena de aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento injustificado.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.4 A execução contratual será da seguinte forma:

5.3.4.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

5.3.4.1.1. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, a infraestrutura mínima necessária à prestação dos serviços, incluindo cozinha, refeitório, cantina bem como os equipamentos especificados no Anexo II do Estudo Técnico Preliminar.

5.3.4.1.2. A CONTRATANTE acompanhará e fiscalizará a execução dos serviços por meio de servidor(es) formalmente designado(s), verificando o cumprimento das obrigações contratuais, a qualidade dos serviços prestados e a conformidade da execução com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.3.4.1.2.1. A CONTRATANTE poderá fiscalizar todos os aspectos do contrato, incluindo inspeções sanitárias, verificação de qualidade dos alimentos e acompanhamento operacional, sem necessidade de aviso prévio

5.3.4.1.3. A CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA, com a antecedência necessária à execução dos serviços, lista atualizada dos alunos autorizados ao recebimento dos lanches e dos respectivos descontos aplicáveis à refeição, quando houver, responsabilizando-se pela comunicação tempestiva de inclusões, exclusões ou quaisquer alterações que possam impactar a prestação dos serviços.

5.3.4.1.4. A CONTRATANTE será responsável pela aprovação dos cardápios a serem ofertados, bem como pelo acompanhamento e supervisão dos critérios nutricionais aplicáveis, podendo solicitar adequações sempre que necessário para atender às diretrizes nutricionais estabelecidas e aos objetivos da contratação.

5.3.4.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.3.4.2.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter, durante toda a execução contratual, mão de obra devidamente qualificada, capacitada e treinada para o desempenho das atividades previstas neste Termo de Referência, observando as normas técnicas, de segurança, higiene e demais exigências aplicáveis ao objeto contratado.

5.3.4.2.2. A CONTRATADA deverá observar e cumprir integralmente as diretrizes, orientações e determinações técnicas emitidas pela nutricionista designada pela CONTRATANTE, especialmente quanto à elaboração e execução dos cardápios, padrões nutricionais, controle de qualidade dos alimentos e demais procedimentos relacionados à alimentação fornecida no âmbito do contrato.

5.3.4.2.3. A CONTRATADA deverá manter rigorosos padrões de higiene, limpeza, manipulação, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, observando integralmente as disposições da RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como as demais normas sanitárias, de segurança alimentar e legislações aplicáveis vigentes durante toda a execução contratual.

5.3.4.2.4. A CONTRATADA deverá realizar o controle de acesso ao refeitório e o registro da entrega dos lanches, mantendo registros atualizados, íntegros e auditáveis, os quais deverão permanecer disponíveis para consulta e fiscalização pelo IFSP durante toda a execução contratual.

5.3.4.2.5. A CONTRATADA deverá adquirir, fornecer e manter, às suas expensas, todos os insumos, materiais de consumo, utensílios, equipamentos de proteção individual (EPIs) e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, observando as normas técnicas, sanitárias, trabalhistas e de segurança aplicáveis.

5.3.4.2.6. A CONTRATADA deverá executar, diariamente e sempre que necessário, a limpeza e higienização das áreas de produção, preparo, armazenamento, distribuição e atendimento, bem como dos equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na prestação dos serviços, observando as normas sanitárias vigentes e os padrões de higiene estabelecidos pela CONTRATANTE.

5.3.4.2.7. A CONTRATADA deverá elaborar e fornecer as refeições e lanches em conformidade com os cardápios aprovados pela CONTRATANTE, observando integralmente as tabelas nutricionais, quantidades, porcionamentos e parâmetros nutricionais estabelecidos pela nutricionista responsável do IFSP.

5.3.4.2.8. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos equipamentos disponibilizados pelo IFSP e utilizados na execução dos serviços, providenciando os reparos necessários para garantir seu adequado funcionamento, exceto nos casos de desgaste natural decorrente do uso regular ou de defeitos preexistentes devidamente comprovados.

5.3.4.2.9. A CONTRATADA deverá reparar ou ressarcir os danos causados aos equipamentos, mobiliários e instalações disponibilizados pelo IFSP quando decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência ou imperícia de seus empregados ou prepostos durante a execução contratual.

5.3.4.2.10. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, relatório de execução contratual contendo, no mínimo, informações sobre os serviços prestados, quantitativos executados, controle de fornecimento de refeições e lanches, ocorrências registradas e demais dados solicitados pela fiscalização do IFSP, de forma a subsidiar o acompanhamento e a avaliação da execução do contrato.

5.3.4.2.11. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual e em local visível nas dependências do refeitório, a Licença de Funcionamento Sanitário válida, expedida pela autoridade sanitária competente, bem como demais documentos e autorizações exigidos pela legislação aplicável à atividade.

5.3.4.2.12. A CONTRATADA poderá, mediante autorização prévia e formal da fiscalização contratual, explorar outros espaços do Campus Sertãozinho do IFSP para instalação e operação de máquinas automáticas de comercialização de alimentos e bebidas (vending machines), além das áreas destinadas ao refeitório e à cantina, desde que a atividade seja compatível com o ambiente educacional, observe as normas sanitárias vigentes, não prejudique o funcionamento das atividades institucionais e esteja alinhada às diretrizes de alimentação saudável estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.3.4.2.13. A CONTRATADA deverá manter, durante todo o período de funcionamento do refeitório e da cantina, quantitativo suficiente de profissionais devidamente capacitados para assegurar a adequada execução dos serviços e o atendimento eficiente dos usuários, observando a demanda diária, os horários de maior fluxo, as condições operacionais do serviço e os padrões de qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE.

5.3.4.2.14. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela contratação, administração, supervisão, remuneração e gestão dos profissionais empregados na execução dos serviços, inexistindo qualquer vínculo empregatício, funcional, previdenciário ou de qualquer outra natureza entre a CONTRATANTE e os trabalhadores alocados para a execução contratual.

5.3.4.2.15. Compete exclusivamente à CONTRATADA cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, tributária, securitária e demais normas aplicáveis aos seus empregados, prepostos e colaboradores, responsabilizando-se pelo pagamento de salários, férias, décimo terceiro salário, horas extras, adicionais legais, benefícios previstos em acordo ou convenção coletiva de trabalho, encargos sociais, contribuições previdenciárias, depósitos do FGTS, indenizações e demais obrigações decorrentes das relações de trabalho.

5.3.4.2.16. A CONTRATADA deverá manter regularizadas, durante toda a vigência contratual, as obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos profissionais vinculados à execução do contrato, apresentando à fiscalização, sempre que solicitado, os documentos comprobatórios pertinentes.

5.3.4.2.17. A inadimplência da CONTRATADA em relação às obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais ou comerciais não transferirá à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, observadas as disposições legais aplicáveis.

5.3.4.2.18. A CONTRATADA responderá integralmente por quaisquer reclamações, ações judiciais, autuações administrativas ou demandas decorrentes de relações de trabalho envolvendo seus empregados, eximindo a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade direta ou indireta, sem prejuízo das medidas administrativas e contratuais cabíveis.

5.3.4.2.19. A CONTRATADA deverá assegurar que todos os profissionais envolvidos na execução dos serviços estejam devidamente registrados, capacitados e aptos ao desempenho de suas funções, observando as normas de saúde e segurança do trabalho, fornecendo gratuitamente os equipamentos de proteção individual e coletiva necessários e promovendo os treinamentos obrigatórios exigidos pela legislação vigente.

5.3.4.2.20. Os colaboradores responsáveis pelas atividades de caixa, cobrança, recebimento de pagamentos, limpeza geral ou serviços administrativos não poderão exercer simultaneamente funções relacionadas ao preparo, manipulação, montagem ou distribuição de alimentos, em observância às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação de alimentos.

5.3.4.2.21. A CONTRATADA deverá garantir que todos os alimentos servidos estejam em conformidade com as normas da ANVISA, legislação vigente e cardápios aprovados pela nutricionista responsável, sob pena de suspensão imediata da distribuição e aplicação de penalidades.

5.3.4.2.22. A CONTRATADA deverá atender aos critérios e responsabilidades trabalhistas, sociais, comerciais e de qualidade e boas práticas na manipulação de alimentos, conforme a ser disposto no Termo de Referência, com o intuito de atender as demandas da comunidade escolar, focando no contexto de promoção de saúde, prevenção de doenças e na oferta de alimentos dentro do critério de Segurança Alimentar e Nutricional.

5.3.4.2.23. A CONTRATADA deverá comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos contados do início da execução dos serviços, que todos os profissionais envolvidos na manipulação, preparo, armazenamento, transporte, distribuição ou serviço de alimentos receberam capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas aplicáveis.

5.3.4.2.23.1. A comprovação deverá ocorrer mediante apresentação de certificados, declarações ou documentos equivalentes emitidos por instituição habilitada ou profissional legalmente qualificado.

5.3.4.2.23.2. Os profissionais admitidos após o início da execução contratual deverão receber a referida capacitação antes do início de suas atividades ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de sua contratação.

5.3.4.2.23.3. A ausência de comprovação da capacitação no prazo estabelecido poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no contrato, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

5.3.4.2.24. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários meios de pagamento amplamente utilizados no mercado, incluindo, no mínimo: cartões de crédito; cartões de débito; PIX e pagamento em dinheiro em espécie.

5.3.4.2.25. A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade adequada de troco em moeda corrente nacional durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sendo expressamente vedada a substituição do troco por balas, produtos alimentícios, créditos para consumo ou quaisquer outros bens ou serviços.

5.3.4.2.26. A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter em pleno funcionamento equipamentos de pagamento eletrônico compatíveis com as principais modalidades disponíveis no mercado, incluindo cartões de débito, crédito e meios de pagamento instantâneo, durante todo o

horário de atendimento, assegurando acessibilidade, agilidade, comodidade e segurança aos usuários, sem prejuízo da aceitação de pagamentos em moeda corrente nacional.

5.3.4.2.27. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as normas sanitárias, ambientais, de segurança do trabalho e as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, observando os seguintes Indicadores de Qualidade e Níveis Mínimos de Serviço (Service Level Agreement – SLA), os quais serão objeto de acompanhamento e fiscalização pela CONTRATANTE:

5.3.4.2.27.1. tempo máximo de espera em filas para atendimento: 10 (dez) minutos;

5.3.4.2.27.2. temperatura mínima dos alimentos quentes no momento da distribuição: 60°C (sessenta graus Celsius);

5.3.4.2.27.3. temperatura máxima dos alimentos frios no momento da distribuição: 10°C (dez graus Celsius);

5.3.4.2.27.4. índice mínimo de satisfação dos usuários: 85% (oitenta e cinco por cento), aferido por meio de pesquisas periódicas realizadas ou validadas pela CONTRATANTE;

5.3.4.2.27.5. conformidade sanitária: tolerância zero para não conformidades que comprometam a segurança dos alimentos ou representem infração à legislação sanitária vigente;

5.3.4.2.27.6. fornecimento de lanches subsidiados: 100% (cem por cento) de conformidade entre os itens entregues e as listas ou quantitativos previamente informados pela CONTRATANTE.

5.3.4.2.28. O descumprimento dos indicadores estabelecidos poderá ensejar a adoção das medidas previstas no instrumento contratual, incluindo a aplicação dos instrumentos de medição de resultados, glosas, determinação de medidas corretivas e demais sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.3.4.2.29. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a fiscalização do contrato, na data de início da prestação dos serviços, relação e descrição dos móveis e equipamentos de posse da CONTRATADA, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc, devendo todos os equipamentos, quando aplicável, possuir o selo A ou B do PROCEL/INMETRO.

5.3.4.2.30. A CONTRATADA deverá utilizar de forma responsável, diligente e eficiente a infraestrutura física e os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, observando o inventário de bens cedidos, as especificações técnicas dos fabricantes e as normas de segurança, higiene e conservação aplicáveis.

5.3.4.2.31. É vedada a utilização dos bens para finalidade diversa da execução do objeto contratual, cabendo à CONTRATADA zelar pela integridade do patrimônio público, adotando as medidas necessárias para evitar danos, desperdícios e o uso inadequado dos equipamentos e instalações colocados à sua disposição.

5.3.4.2.32. A CONTRATADA poderá, mediante solicitação e autorização prévia e expressa da CONTRATANTE, utilizar sua estrutura para prestação de serviços de alimentação em eventos promovidos pelo IFSP – Campus Sertãozinho, realizados dentro ou fora das dependências do campus, tais como formaturas, feiras, exposições e demais eventos institucionais.

5.3.4.2.32.1. A referida atuação terá caráter eventual e facultativo, não constituindo obrigação da Administração, nem gerando direito automático à

CONTRATADA, devendo observar integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e demais normas aplicáveis.

5.3.4.2.32.2. A exploração das atividades comerciais nesses eventos deverá respeitar os mesmos padrões de qualidade, segurança alimentar, precificação, fiscalização e demais exigências contratuais, não podendo implicar ampliação do objeto contratual sem a devida formalização administrativa, quando cabível.

Da Responsabilidade Técnica

5.3.4.2.33. A empresa contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN), designado como Responsável Técnico (RT), em conformidade com a Lei nº 8.234/1991, a Resolução CFN nº 600/2018 e demais normas do Conselho Federal de Nutrição aplicáveis às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

5.3.4.2.34. Compete ao nutricionista Responsável Técnico planejar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, incluindo a elaboração de cardápios, supervisão da produção e distribuição das refeições, implantação e monitoramento das Boas Práticas de Fabricação, elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), treinamento dos manipuladores, controle higiênico-sanitário e garantia da qualidade nutricional e sanitária das refeições.

5.3.4.2.35. Considerando o porte da unidade, que atenderá aproximadamente 500 estudantes com fornecimento de lanches nos períodos matutino, vespertino e noturno, além da produção e distribuição de almoço e jantar para a comunidade acadêmica, a contratada deverá disponibilizar nutricionista com carga horária mínima de 30 (trinta) horas semanais, sendo 40 (quarenta) horas semanais a carga horária recomendada para assegurar a adequada supervisão técnica dos serviços.

5.3.4.2.36. A elaboração dos cardápios e o planejamento das refeições deverão observar integralmente as especificações, diretrizes, padrões nutricionais, quantitativos, frequência de oferta, composição das preparações e demais exigências estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP), no Termo de Referência e em seus anexos.

5.3.4.2.37. Os cardápios, fichas técnicas de preparação, substituições de gêneros alimentícios e quaisquer alterações que possam impactar a execução dos serviços deverão ser previamente submetidos à análise e aprovação da fiscalização técnica do contrato, exercida por nutricionista designado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Sertãozinho, cabendo à contratada promover as adequações eventualmente solicitadas antes de sua implementação, sem prejuízo da responsabilidade técnica da empresa e de seu Responsável Técnico pela execução dos serviços e pelo cumprimento da legislação vigente."

5.3.4.3. Execução contratual do Refeitório:

5.3.4.3.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão operacional integral do refeitório, incluindo: controle de acesso, organização de fluxo, higienização, manipulação de alimentos, logística interna e atendimento ao público.

5.3.4.3.2. Refeições (Almoço e Janta):

5.3.4.3.2.1. A CONTRATADA é responsável pela preparação, fornecimento e distribuição de refeições quentes (almoço e jantar) para todos os usuários autorizados, que são toda a comunidade escolar (discentes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes);

- 5.3.4.3.2.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar e fornecer as refeições nos horários definidos pela CONTRATANTE, observando rigorosamente os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e atendimento.
- 5.3.4.3.2.3. As refeições deverão ser disponibilizadas de segunda à sexta-feira, no horário de almoço das 11h30 às 14h00 e no horário de jantar das 17h30 às 19h00, podendo esses horários ser alterados ou ajustados mediante solicitação da Fiscalização Contratual, em função das necessidades institucionais do IFSP.
- 5.3.4.3.2.4. A refeição deverá ser comercializada pelo valor unitário máximo de R\$ 16,59 (dezesseis reais e cinquenta e nove centavos), conforme valor obtido na pesquisa de preços realizada pela CONTRATANTE, devendo o preço observar as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.
- 5.3.4.3.2.5. A CONTRATADA deverá fornecer almoço e jantar, garantindo refeição com peso mínimo de 500 g (quinhentos gramas), composta, no mínimo, por arroz branco e arroz integral, feijão, uma guarnição, duas opções de salada, uma proteína principal ou opção à base de ovos, uma opção vegetariana e uma sobremesa, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e as orientações nutricionais estabelecidas pela CONTRATANTE.
- 5.3.4.3.2.6. O fornecimento das refeições deverá ocorrer por meio do sistema de autoatendimento parcial, no qual a distribuição dos alimentos será realizada de forma mista, compreendendo itens de porcionamento controlado e itens de livre serviço pelos usuários, conforme as disposições abaixo descritas.
- 5.3.4.3.2.6.1. Grupo 1 – Itens de porcionamento controlado: compreende o prato principal (proteína), a guarnição e a sobremesa, cuja distribuição será realizada diretamente por funcionários da CONTRATADA, observando os quantitativos, porções e pesos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência.
- 5.3.4.3.2.6.2. Grupo 2 – Itens de livre serviço: compreende os acompanhamentos, saladas e complementos, cuja distribuição será realizada diretamente pelos usuários, devendo a CONTRATADA assegurar a adequada reposição dos alimentos e a manutenção das condições de higiene, conservação e apresentação durante todo o período de atendimento.
- 5.3.4.3.2.7. A CONTRATADA deve efetuar divulgação diária dos cardápios em local visível aos usuários do restaurante e ao fiscal de contrato, com antecedência mínima de 01 (um) dia.
- 5.3.4.3.2.8. Excepcionalmente, a CONTRATADA deverá prestar os serviços aos sábados, domingos e feriados, quando solicitado pela CONTRATANTE, em razão da realização de cursos, eventos institucionais, atividades acadêmicas, processos seletivos, reuniões, solenidades ou quaisquer outras atividades de interesse institucional, observadas as condições previamente definidas pela Fiscalização Contratual;
- 5.3.4.3.2.8.1. Nesses casos, a Fiscalização do Contrato comunicará formalmente à CONTRATADA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, informando os horários, quantitativos estimados e condições necessárias para a adequada execução dos serviços.

5.3.4.3.2.9. Os horários de funcionamento poderão ser alterados pela CONTRATANTE sempre que houver necessidade administrativa, adequação ao calendário acadêmico ou interesse institucional, mediante comunicação prévia à CONTRATADA;

5.3.4.3.2.10. Durante os períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou redução das atividades institucionais, os horários de funcionamento do restaurante poderão ser ajustados pela Fiscalização Contratual, em conjunto com a CONTRATADA, mediante aprovação da Diretoria de Administração ou da Diretoria-Geral do Campus Sertãozinho do IFSP.

5.3.4.3.2.11. A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento diário almoço e jantar com 50% de desconto no valor da refeição para todos os alunos regularmente matriculados, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Termo de Referência, limitada a 200 refeições diárias com este desconto.

5.3.4.3.2.12. Considerando que as refeições serão comercializadas diretamente aos usuários e não serão integralmente custeadas pela CONTRATANTE, não haverá controle de acesso, distribuição ou entrega das refeições por parte da Administração. Para fins de acompanhamento contratual e controle do benefício subsidiado, a CONTRATADA deverá manter sistema de registro e controle das refeições subsidiadas fornecidas aos usuários indicados pela CONTRATANTE, observando o limite máximo de 200 (duzentas) refeições subsidiadas por dia, conforme critérios definidos pela Fiscalização do Contrato, disponibilizando relatórios sempre que solicitado.

5.3.4.3.2.12.1. O fornecimento de refeições subsidiadas em quantitativo superior ao limite estabelecido ocorrerá por conta e risco exclusivo da CONTRATADA, sem gerar qualquer obrigação de pagamento adicional pela CONTRATANTE.

5.3.4.3.3. Enfatiza-se que o desconto aos discentes é realizado diretamente pela CONTRATADA, não havendo qualquer subsídio por parte da CONTRATANTE. Para servidores, colaboradores e visitantes, será cobrado o valor integral correspondente ao serviço prestado, o qual deverá ser pago diretamente à CONTRATADA, sem intermediação ou responsabilidade financeira da CONTRATANTE.

5.3.4.3.3.1. O valor da refeição a ser cobrada para servidores, colaboradores terceirizados, visitantes é o valor integral pago diretamente à CONTRATADA.

5.3.4.3.3.2. Durante o horário de funcionamento destinado ao atendimento e fornecimento das refeições, a contratada poderá comercializar produtos complementares no espaço do refeitório, tais como bebidas, sobremesas e itens correlatos, desde que compatíveis com a finalidade do ambiente escolar e em conformidade com as exigências previstas no Termo de Referência, na legislação sanitária vigente e nas normas aplicáveis ao ambiente educacional.

5.3.4.3.4. Fornecimento de Lanches

5.3.4.3.4.1. A CONTRATADA deverá realizar a preparação, o fornecimento e a distribuição dos lanches escolares nos horários definidos pela Fiscalização Contratual, destinados exclusivamente aos alunos regularmente matriculados no ensino básico em período parcial e beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando os cardápios aprovados, as

orientações da nutricionista responsável, os padrões nutricionais estabelecidos e as demais diretrizes definidas pela CONTRATANTE.

5.3.4.3.4.2. Os lanches deverão ser fornecidos nos horários abaixo ou conforme definidos pela Fiscalização Contratual, em conformidade com os intervalos das atividades acadêmicas do campus, sendo sua distribuição realizada exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nos respectivos turnos e previamente autorizados pela CONTRATANTE.

5.3.4.3.4.2.1. Lanche manhã deverá ser fornecido no horário: 09:15h às 09:45h.

5.3.4.3.4.2.2. Lanche tarde deverá ser fornecido no horário: 15:15h às 15:45h.

5.3.4.3.4.2.3. Lanche noite deverá ser fornecido no horário: 20:30h às 21:00h.

5.3.4.3.4.3. A CONTRATADA deverá realizar o controle de acesso e o registro da entrega dos lanches exclusivamente aos alunos autorizados pela CONTRATANTE, com base em listagem encaminhada pela Fiscalização do Contrato até o quinto dia útil de cada mês, mantendo registros atualizados, íntegros e auditáveis para fins de acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

5.3.4.3.4.4. O controle dos lanches fornecidos aos discentes do ensino básico deverá ser realizado pela CONTRATADA. Esse controle deverá ser capaz de fornecer relatórios diários e mensais, com detalhes sobre o nome e turma dos discentes que efetivamente consumiram o lanche no dia. A solução deverá ser tecnológica, e a CONTRATADA deverá apresentar a proposta da solução em até 7 (sete) dias após a assinatura do contrato. Após análise e aprovação da proposta da solução pela equipe de gestão e fiscalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA terá o prazo de até 2 (dois) meses para implementação.

5.3.4.3.4.4.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar e operar sistema automatizado de controle de acesso e registro da entrega dos lanches, capaz de identificar os alunos autorizados pela CONTRATANTE, registrar data, horário e quantitativo das entregas realizadas, bem como gerar relatórios e registros auditáveis para acompanhamento e fiscalização da execução contratual pelo IFSP.

5.3.4.3.4.4.2. O controle de acesso e de distribuição dos lanches será de responsabilidade integral da CONTRATADA, podendo ser utilizados sistemas manuais ou eletrônicos, tais como: listas nominais; leitores de cartão; QR Codes; sistemas informatizados de controle; outros mecanismos previamente aprovados pela CONTRATANTE.

5.3.4.3.4.4.3. Os procedimentos de controle deverão assegurar o atendimento exclusivo aos estudantes devidamente autorizados pela CONTRATANTE, a prevenção de fraudes, irregularidades ou duplicidade na retirada dos kits, bem como a confiabilidade, rastreabilidade e integridade das informações utilizadas para fins de faturamento, acompanhamento e fiscalização contratual.

5.3.4.3.4.5. O fornecimento de lanches subsidiados não ocorrerá durante os períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou suspensão das atividades letivas, salvo mediante solicitação expressa da CONTRATANTE para atendimento de atividades institucionais específicas.

5.3.4.3.4.6. Os períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou demais suspensões das atividades letivas serão formalmente informados à

CONTRATADA pela Fiscalização do Contrato, com antecedência razoável, para fins de planejamento operacional, adequação de pessoal e organização da execução dos serviços, não implicando, por si só, redução ou alteração automática das obrigações contratuais, salvo disposição expressa em sentido diverso em ato formal da Administração.

- 5.3.4.3.4.7. A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento diário de lanches aos estudantes do ensino básico do Campus Sertãozinho do IFSP durante aproximadamente 200 (duzentos) dias letivos anuais, conforme previsto no calendário acadêmico institucional.
- 5.3.4.3.4.8. A quantidade anual estimada para o fornecimento de lanches será de 110.000 lanches (550 alunos dia x 200 dias letivos), sendo apenas uma quantidade estimada podendo haver alterações. A distribuição deve ocorrer em 5 dias da semana, distribuídas em três intervalos: matutino (09:15h - 100 lanches), vespertino (15:15h - 250 lanches), noturno (20:30h e 21:15 - 200 lanches).
- 5.3.4.3.4.9. O kit lanche a ser fornecido deverá obrigatoriamente ter a composição mínima de 01 (uma) bebida, 01 (um) lanche e 01 (uma) fruta.
- 5.3.4.3.4.10. O cardápio será elaborado pela nutricionista do IFSP Campus Sertãozinho, cabendo à CONTRATADA a execução do fornecimento conforme as especificações estabelecidas, garantindo o atendimento integral às diretrizes nutricionais definidas pela CONTRATANTE, bem como às normas de qualidade, higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo, quando aplicável, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.3.4.3.4.11. O cardápio do lanche deverá seguir as legislações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) conforme consta na resolução nº06, de 08 de maio de 2020. Na tabela abaixo encontra-se cardápio para o lanche para duas semanas elaborado pela nutricionista do campus, podendo haver modificações após aprovação da nutricionista do campus através de pedido formal com no mínimo 48 horas de antecedência.

CARDÁPIO DO LANCHE SUBSIDIADO			
DIA	BEBIDA	LANCHE	FRUTA (PNAE)
1	Limonada (300ml)	Pão com ovo mexido (1 pão francês + 2 ovos)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
2	Leite com café ou achocolatado (300ml)	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g a 120G)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
3	iogurte morango\sabores (300ML)	Pão de Queijo (90g a 100g)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
4	Suco de laranja natural sem açúcar (300ml)	Torta salgado de frango (100g a 120g)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
5	Suco de fruta sem açúcar (300ml)	Pão francês com carne de porco desfiada (50g de carne)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
6	Limonada (300ml)	Pão com ovo mexido (1 pão francês + 2 ovo)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
7	Leite com café ou achocolatado (300ml)	Bolo de laranja (100g a 120g)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
8	iogurte morango\sabores (300ml)	Pão de Queijo (90g a 100g)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
9	Suco de laranja natural sem açúcar (300ml)	Queijo quente (2 fatias de pão de forma + 2 fatias de queijo)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE
10	Limonada (300ml)	Cachorro quente (1 pão de cachorro quente 50g + 1 salsicha e molho)	Fruta adquirida com verba PNAE - CONCEDENTE

5.3.4.3.4.12. A fruta será fornecida pela CONTRATANTE, por meio dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cabendo à CONTRATADA realizar a higienização adequada das frutas; efetuar o porcionamento, quando necessário; armazenar corretamente os alimentos; realizar a distribuição aos estudantes juntamente com os demais itens do lanche, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos.

5.3.4.3.4.13. Durante os horários destinados exclusivamente à entrega dos kits lanche aos estudantes beneficiados, a contratada não poderá comercializar quaisquer outros produtos no espaço do refeitório. Nesses períodos, o atendimento deverá ser direcionado exclusivamente aos alunos contemplados na lista encaminhada pela CONTRATANTE, não sendo permitido o acesso de demais membros da comunidade acadêmica nem a realização de vendas de bebidas, sobremesas, lanches adicionais ou quaisquer outros itens comerciais. A medida visa garantir organização operacional, controle adequado da distribuição, prioridade ao atendimento dos estudantes beneficiados, segurança no fluxo de usuários e adequada execução da política de assistência estudantil do Campus Sertãozinho do IFSP.

5.3.4.3.4.13.1. A CONTRATADA deverá adequar os lanches fornecidos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para atender às necessidades alimentares específicas dos estudantes que apresentem restrições alimentares, alergias, intolerâncias, condições clínicas ou

outras necessidades nutricionais devidamente comprovadas por laudo médico.

5.3.4.3.4.13.2. O laudo médico deverá ser apresentado à Nutricionista do IFSP, responsável pela avaliação da necessidade e pela definição das adequações alimentares. Após essa avaliação, a Nutricionista do IFSP notificará formalmente à CONTRATADA, informando a identificação do estudante e as adaptações necessárias no cardápio, cabendo à CONTRATADA providenciar o fornecimento do lanche adequado, em conformidade com as orientações técnicas recebidas.

5.3.4.3.4.14. As preparações deverão ser devidamente identificadas, disponibilizadas em quantitativo compatível com a demanda e elaboradas em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos, observando procedimentos que evitem a contaminação cruzada e assegurem a segurança alimentar dos usuários. As preparações que contenham leite, açúcar e/ou glúten (presente em trigo, centeio, cevada e aveia) deverão ser devidamente informadas aos estudantes, por meio de sinalização visual adequada e orientação pelos responsáveis pelo atendimento no local. O dever de informação, previsto no art. 5º, inciso XIV, da Constituição Federal e regulamentado pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), constitui direito básico do consumidor e deve ser integralmente observado na execução do contrato.

5.3.4.3.4.14.1. A CONTRATADA deverá adotar práticas de preparo que priorizem a redução do uso de sal nas preparações alimentares, bem como evitar a adição de açúcar em bebidas. Deverão ser disponibilizados, de forma separada e opcional ao consumidor, açúcar refinado, açúcar mascavo, sal e adoçante, para uso individual, conforme preferência dos usuários.

5.3.4.3.4.15. Ressalta-se que a Instituição prima pela oferta de alimentação saudável e segura, visando à redução de riscos nutricionais à comunidade acadêmica, em consonância com as diretrizes da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aplicável como referência de boas práticas para alimentação em ambiente escolar.

5.3.4.3.5. Os horários de fornecimento dos lanches e refeições deverão ser cumpridos rigorosamente pela Contratada, considerando que os serviços serão executados durante os intervalos das atividades acadêmicas e demais períodos definidos pela Administração, os quais possuem duração limitada e são essenciais ao atendimento adequado dos alunos.

5.3.4.3.5.1. Eventuais atrasos na abertura, reposição, distribuição ou fornecimento dos lanches e refeições poderão comprometer o regular atendimento da comunidade acadêmica e a rotina institucional, caracterizando falha na execução contratual, sujeitando a Contratada às penalidades previstas no Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, especialmente aquelas previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.3.4.4. Da Disponibilização de Equipamentos pela CONTRATANTE

5.3.4.4.1. Além da disponibilização do espaço físico destinado ao funcionamento do refeitório, a CONTRATANTE cederá à CONTRATADA, em caráter precário e durante a vigência do contrato, os equipamentos industriais necessários à execução dos serviços, de propriedade do IFSP Campus Sertãozinho, conforme relação abaixo:

LISTA DE EQUIPAMENTOS NO REFEITÓRIO CAMPUS SERTÃOZINHO				
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	MODELO	QTDE
1	FOGAO A GAS CENTRO 8 BOCAS GLP DUPLAS 425 - MARCA COZIL - 2000X1000X900MM - Construído em aço inoxidável. Tampo e estrutura em aço inoxidável, dotado de 08 queimadores duplos compostos por coroa e cachimbo em ferro fundido, grelhas 425x425mm em ferro fundido. Manípulos em baquelite individuais com ajuste gradual de chama. Pannel com gravação a laser. Bandeja inferior coletora de resíduos, tipo gaveta. Prateleira inferior gradeada. Dimensões: 2000x1000x900mm. Deve acompanhar ESTF. CHAPA DE SOBREPOR - MARCA COZIL - 435X870MM - Construído em aço liga SAE 1020; Requadro para retenção de líquidos em aço liga SAE 1020; Alças para deslocamento; Dimensão proporcional a uma ou duas grelhas de fogão no sentido da largura do equipamento. Aplicação: 2 grelhas 425x425. Med. 435x870mm. Acompanha jit de instalação. Apresentar junto a proposta laudo de estanqueidade assinado pelo Eng. Responsável do fabricante.	COZIL	FGCIL4-8D	1
2	BATEDEIRA PLANETÁRIA EPOXI_SSV1_MONO 220V 60HZ 12 LITROS Em EPOXI. Potência - 1/2 Cv; Consumo - 0,38 Kw/h; Dim.: 725x335x555; Peso Líquido - 32 Kg.	GPANIZ	BP-12RP	1
3	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 2000X700X860 MM (COLD LINE) - COM TANPOS LIDO DE ENCOSTO 2000X700X40MM MARCA COZIL - Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox ; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 500mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado	COZIL	RHC5-3P	1

4	REFRIGERADOR VERTICAL COM 01 PORTA INTEIRIÇA INOX/ALUMÍNIO MED. 700X800X2050MM (COLD LINE) - MARCA COZIL - Corpo externo: Frente, laterais e porta em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval. Corpo interno em alumínio liso naval Isolamento em poliuretano de alta densidade; Porta em aço inox equipada com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 2/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 03 grades e 07 pares de trilhos por porta; Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO.	COZIL	RVTC-1P	1
5	LIXEIRA 75 LITROS Lixeira com rodas e pedal 75 litros. COR: COLORIDA	NEW AGE	100L RODAS E PEDAL	3
6	FORNOS TURBOS A GÁS GLP STYLE INDL. Capacidade: 8 Esteiras Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação. Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inox escovado. Porta com visor em vidro temperado. Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. Isolamento interno com lã basáltica. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás Número de esteiras: 8 Capacidade de fornada (un. de 50gr): 200. Dimensões: 1820mm X 1330mm X 970mm. Internas: 1040mm X 775mm X 680mm. Peso: 258kg. Motor: 1/2cv Monofásico. Consumo médio Gás: 1,1kg/h. Potência do motor: 0,37kw	PROGAS	PRP-8000 G2 STYLE	1
7	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1800X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
8	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, capacidade 25 litros, copo em aço inoxidável basculante, sistema de segurança de acordo com normas da NR-12, modelo LB-25MB, marca SIEMSEN, operando em Monofásico 230 V 50 Hz	SKYMSSEN	LB25	1
9	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm.	COZIL	EP4-125	4

10	MINI CAMARA VERTICAL PARA CONGELADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox; equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; 5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (não inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho freezer: -16°C a -18°C, Gás ecológico R-404a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado.	COZIL	MCC-95	1
11	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 02 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com 02 Cubas estampadas 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
12	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS - MARCA COZIL - 900X600X900MM - em aço inox. Alça tubular Ø 1 1/4. Planos lisos. 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade de carga de 150kg. Dimensões: 900x600x900 mm	COZIL	CARXL-2P	1
13	BALANÇA ELETRÔNICA COM COLUNA 200KG Balança Plataforma com coluna e indicador digital, Capacidade de 200kg/ 50g, Com saída RS232. Tensão elétrica: 220 VCA. Plataforma medindo 50x40.	MICHELETTI	MIC-200	1
14	CONTAINER 500 LITROS Lixeira com rodas e pedal 500 litros. COR: COLORIDA.	NEW AGE	500L RODAS E PEDAL	2
15	CARRO CANTONEIRA - MARCA COZIL - 11 BANDEJAS 40X60 - 450X670X1600MM - em aço inox. Cantoneiras com perfil limitador para para 11 BANDEJAS 40X60. Estrutura tubular Ø 1 1/4". Dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio, equipado com parachoques em PVC. Dimensões: 450x670x1600 mm	COZIL	CARGN-ESP	2

16	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 900X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIE-090+PILC	3
17	REFRIGERADOR VERTICAL 572 LTS Porta de vidro antiembaçante e fechamento automático. 3 Níveis de prateleiras e base. Evaporador com ventilação forçada de ar frio. Refrigerador com Sistema Frost Free. Capacidade Bruta: 572 litros e capacidade Líquida: 497 litros . Armazenamento: Lata 350 ml: 576. Pet 600 ml: 196. Pet 2L: 72. Temperatura: 2º a 8ºC. Consumo 126 kWh/mês. POTÊNCIA 578W. DIMENSÕES (CxAxL): 67,5x206x85,5cm	METALFRIO	VB52A	1
18	COIFA CONVENCIONAL ILHA CAIXOTE COM FILTROS - Construída em aço inox; desenvolvida para atender as necessidades com baixa e média extração de vapores e fumaça. Produzidas e dimensionadas em acordo com a NBR 14518; incluso luminárias; Dimensão: 4000x1400x450mm *Dutos e sistema de exaustão fora do escopo *Será fabricada de modo BI-PARTIDO; SISTEMA DE EXAUSTÃO COMPOSTO POR: 07 - DUTO RETANGULAR DE 1000X550X250M 1 - REDUÇÃO RETANGULAR / CIRCULAR 550X250MM PARA Ø600X500MM 1 - MOTOR AXIAL Ø600- 380V TRIFASICO 1750RPM 1 - CHAPÉU CHINES Ø1200mm 1 - DUMPER CORTA FOGO 250X550MM CAIXA PLENUM - Fabricada em aço inox. Dimensões: 4000x600x200mm. Apresentar Certificado de conformidade para Sistemas de Ventilação para Cozinhas Profissionais em conformidade com a Norma ABNT NBR 14518: 2020 do equipamento.	COZIL	CCIL	1
19	TAMPO LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1500X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIC-150+PILC	2
20	ESTUFA VERT. 1P - MARCA COZIL - 700x800x2050MM - Externamente em aço inox. e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em lã de rocha. Aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85ºC. Capacidade: 560 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis. Potência 2,0KW - - Monofásico. Dimensões: 700x800x2050 mm . Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO	COZIL	PARVC-700	1

21	CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR 200L TAMPA AMERICANA - MARCA COZIL - Ø985X910MM - Construído em aço inoxidável. Panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável. Com isolamento térmica em lã de vidro. Chaminés para exalação de gases. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro. Dimensões: Ø 985x910 mm . Apresentar junto a proposta: - Memorial de Cálculo ASME VIII DIV 1 ED 1999. - NR13 Item 13,2,3 (Portaria MTP nº 1.846, de 1º de julho de 2022 (DOU de 04/07/2022) Conforme recomendação do fabricante, - Certificado de calibração Manômetro RBC (Rede de calibração INMETRO) - Certificado de Calibração Válvula de segurança ASME VII VIII DIV 1 ED 1999.	COZIL	CGVIL-200	1
22	CORTADOR DE FRIOS 300 MM INOX SEMI AUTOMÁTICO Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Micro Switch de Segurança: Faca de aço especial. Disco inteiriço protegido com banho em cromo duro. Regulador de cortes de alta precisão. Chave seletora 220v. Fácil Limpeza. Sistema de transmissão com correia Multi-V. Altura 490mm; Largura 560mm; Comprimento 440mm; Peso 23Kg; Faca(Diâmetro) 300mm.	GURAL	MXT-30	1
23	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Potência: 0,33CV/600W. Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V. Altura: 680.00 mm; Largura: 580.00 mm. Profundidade: 280.00 mm. Peso Líquido: 25.00 kg. Peso Bruto: 28.00 kg . Producao: 250 kg/h. Rotacao do Disco: 438 rpm; Diametro do Bocal Redondo: 48 mm; Abertura do Bocal Oblongo: 73x147 mm. Com 07 Discos.	SKYMPSEN	PA7 PRO + DISCOS	1
24	EXTRATOR DE SUCOS Potência: 0,25CV/330W Frequência: 60Hz, Voltagem: 220V Altura: 460.00 mm, Largura: 290.00 mm Profundidade: 250.00 mm, Consumo: 0.33 kW/h, Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg , Rotacao: 1750 rpm.0	SKYMPSEN	EXB-N	1

25	MODULO BANHO MARIA S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 2050X760X910MM - Mesa em aço inox; com banho-maria para 05 gn's 1/1x200 (não inclusas) . Aquecimento através de resistências elétricas de imersão. Ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Pés e contraventamentos tubulares. Potência 5,0KW - . Dimensões: 2050x760x910 mm . Apresentar junto a proposta Certificado de Conformidade do INMETRO.	COZIL	MBM5	1
26	LIXEIRA 240 LITROS Lixeira com rodas e pedal 240 litros. Medidas A 1000, L 595, P 745mm. COR: COLORIDA.	NEW AGE	240L RODAS E PEDAL	1
27	LAVATORIO P/ ASSEPSIA C/ TORNEIRA, ACIONADO POR JOELHO - MARCA COZIL - 360X360X270MM - em aço inox. Tampo vincado de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Cuba redonda medindo Ø250x140. Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho. Dimensões: 360x360x270 mm. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	LVJ-360N	1
28	LIXEIRA 120 LITROS Lixeira com rodas e pedal 120 litros. Medidas A 930, L 480, P 650mm. COR: COLORIDA	NEW AGE	120L RODAS E PEDAL	1
29	CARRO P/ DETRITOS S/ PEDAL - MARCA COZIL - Ø470X610MM - Cilindro em aço inox 30. Tampa removível com puxador em baquelite. Capacidade: 80 litros. Conjunto de rodízios giratórios de Ø3", sendo 02 simples e 02 com freios. Dimensões: Ø 470x610 mm .	COZIL	CARDT-80	1
30	PICADOR DE CARNES C/ PROTEÇÃO FIXA. Potência: 0,5CV/550W Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V Altura: 505.00 mm. Largura: 315.00 mm Profundidade: 740.00 mm Peso Líquido: 39.00 kg Peso Bruto: 47.00 kg Producao: 200 kg/h.	SKYSEN	PS-22	1
31	LIQUIDIFICADOR 6 LITROS COPO MONOBLOCO INOX Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 50-60Hz. Voltagem: 220V, Altura: 720.00 mm. Largura: 310.00 mm, Profundidade: 300.00 mm, Peso Líquido: 5,25 kg Peso Bruto: 6,15kg, Capacidade Nominal: 6 l, Rotacao: 4500 rpm. NCM: 8438.6000	SKYSEN	LC6	1
32	MODULO REFRIGERADO S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 3 GN 1/1X65 - 1250X760X910MM - Balcão meia saia em aço inox; pista refrigerada para 03 gn's 1/1x65 (não inclusas). Sistema de refrigeração por forçador de ar. Termocontrolador digital para ajuste de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Pés e contraventamento tubulares. Potência 1/4HP - Monofásico. Dimensões: 1250x760x910 mm Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO	COZIL	MDR4	1

33	MINI CAMARA VERTICAL PARA RESFRIADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; 5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (não inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado	COZIL	MCR-95	1
34	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO C/ ESPELHO LAT. DIR. C/ FURO P/ DETRITOS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1300X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior e lateral direito medindo 100mm, com furo para detritos Ø200mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIE-ESP	1

35	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 1850X700X860 MM (COLD LINE) - COM TAMPO LISO DE ENCOSTO - 1850X700X40MM - em aço inox, próprio para ser assentado sobre refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100mm. Isolamento injetado em poliuretano. Dimensões: 1850x700x40 MARCA COZIL - Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 350mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado	COZIL	RHC-3P	1
36	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm.	COZIL	EP4-125	1
37	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1000X700X900 - em aço inox Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 700x500x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
38	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIE-200+PILC	1
39	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 2 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1

40	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
41	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1850X700X900 - em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
42	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIE-200	1
43	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1600X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	COZIL	MIE-160+PILC	1
44	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 600X700X900 - em aço inox.. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira.	COZIL	MIEC-ESP	1
45	ESTANTE COM 05 PLANOS ARAMADOS - 1400X500X1800mm.	COZIL	EP4-ESP	1
46	REFRESQUEIRA COM DOIS CORPOS CADA 16 LTS Cubas em policarbonato, transparentes, Gabinete em aço inoxidável escovado - Design moderno com linhas harmoniosas. Compressor hermético de refrigeração nacional de alto rendimento e silencioso - Base plástica na cor branca, injetada com adição de componentes para chegar à alta resistência; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C - Teclas de comando independentes da refrigeração e do agitador - Torneiras com alavanca de acionamento em policarbonato - Bico dosador em silicone Gás refrigerante que não agride a natureza. - Capacidade: 32 litros (16 litros em cada cuba). Tensão: 220V	BEGEL	JUICE PLUS II	1

5.3.4.4.2. Os equipamentos cedidos são novos, da marca COZIL, adquiridos pela CONTRATANTE no exercício de 2025, com valor total de R\$ 464.943,92 (quatrocentos e sessenta e quatro mil, novecentos e quarenta e três reais e noventa e dois centavos), conforme relação patrimonial e termo de entrega a serem formalizados.

5.3.4.4.3. A CONTRATADA será integralmente responsável pela guarda, conservação, limpeza, operação e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE durante toda a vigência contratual, devendo mantê-los em perfeitas condições de funcionamento, segurança e higiene, observadas as recomendações dos fabricantes e as normas técnicas aplicáveis.

5.3.4.4.3.1. As despesas decorrentes da manutenção, reposição de peças, reparos e demais serviços necessários ao pleno funcionamento dos equipamentos correrão às expensas da CONTRATADA, excetuados os casos de defeitos de fabricação ou desgaste natural não decorrente do uso ordinário, quando devidamente comprovados e avaliados pela CONTRATANTE.

5.3.4.4.3.2. Nos casos de falha, quebra, queima, mau funcionamento ou quaisquer outros sinistros que comprometam a operação regular dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar o reparo ou substituição do equipamento no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da identificação do problema.

5.3.4.4.3.2.1. Excepcionalmente, os prazo estabelecido acima poderá ser prorrogados, desde que a CONTRATADA apresente justificativa formal e fundamentada, acompanhada da comprovação da impossibilidade técnica, operacional ou logística do cumprimento do prazo originalmente pactuado. A prorrogação somente será admitida mediante análise e autorização expressa da CONTRATANTE, desde que não haja prejuízo à execução do objeto, ao interesse público ou ao cronograma contratual, sem prejuízo da aplicação das demais disposições contratuais e legais cabíveis.

5.3.4.4.3.3. A eventual substituição de equipamentos deverá garantir padrão equivalente ou superior ao originalmente disponibilizado, sem prejuízo à continuidade e à qualidade da prestação dos serviços.

5.3.4.4.4. A CONTRATADA será responsável pela guarda, conservação, limpeza, operação e uso adequado dos equipamentos cedidos, comprometendo-se a mantê-los em perfeitas condições de funcionamento, respondendo pelos danos decorrentes de dolo, culpa, negligência, imperícia ou utilização inadequada, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular. Ao término da vigência contratual, os bens deverão ser restituídos à CONTRATANTE no estado em que foram recebidos, ressalvadas as deteriorações naturais decorrentes do uso normal, mediante conferência e emissão de termo de devolução.

5.3.4.5. Execução Contratual da Cantina

5.3.4.5.1. A cantina deverá funcionar regularmente de segunda-feira a sexta-feira, no período das 07h00 às 22h00, garantindo atendimento contínuo aos usuários durante todo o horário de funcionamento do Campus Sertãozinho do IFSP, ressalvadas as situações excepcionais previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

5.3.4.5.2. Excepcionalmente, a CONTRATADA deverá prestar atendimento aos sábados, domingos e feriados quando solicitado pela CONTRATANTE em razão da realização de cursos,

eventos institucionais, atividades acadêmicas, processos seletivos, reuniões, solenidades ou quaisquer outras atividades de interesse institucional.

5.3.4.5.2.1. Nesses casos, a Fiscalização Contratual do Campus Sertãozinho do IFSP comunicará formalmente a CONTRATADA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, informando os horários, quantitativos estimados e demais condições necessárias para a adequada prestação dos serviços.

5.3.4.5.3. Os horários de funcionamento poderão ser alterados pela CONTRATANTE, mediante comunicação prévia à CONTRATADA, sempre que houver necessidade administrativa, adequação ao calendário acadêmico ou interesse institucional.

5.3.4.5.4. Durante os períodos de férias acadêmicas, recessos escolares, paralisações ou redução das atividades institucionais, os horários de funcionamento poderão ser ajustados pela Fiscalização Contratual em conjunto com a CONTRATADA, mediante aprovação da Diretoria de Administração ou da Diretoria-Geral do Campus Sertãozinho do IFSP.

5.3.4.5.5. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão operacional do refeitório e da cantina, abrangendo o planejamento, organização, execução e controle das atividades necessárias à adequada prestação dos serviços, incluindo o controle de acesso, organização do fluxo de usuários, higienização das instalações e equipamentos, manipulação e armazenamento de alimentos, logística interna, atendimento ao público e demais procedimentos inerentes à execução contratual.

5.3.4.5.6. Compete à CONTRATADA realizar o preparo, fornecimento, distribuição e comercialização de produtos, refeições e lanches durante todos os turnos de funcionamento do IFSP Campus Sertãozinho, compreendendo os períodos matutino, vespertino e noturno, garantindo a continuidade, regularidade e eficiência do atendimento.

5.3.4.5.7. Os alimentos e bebidas ofertados deverão atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar, valor nutricional e boas práticas de manipulação, observando a legislação sanitária vigente e as diretrizes institucionais da CONTRATANTE, de modo a proporcionar aos usuários um ambiente apropriado, seguro e adequado à oferta de refeições e lanches saudáveis e de qualidade.

5.3.4.5.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, o cardápio mínimo de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios, contemplando os itens abaixo relacionados, observando os respectivos quantitativos, porções e pesos mínimos estabelecidos, bem como os padrões de qualidade, valor nutricional, apresentação e aceitabilidade.

LISTA MÍNIMA OBRIGATÓRIA DE ITENS DA CANTINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	PESO MÍNIMO	Valor Máximo
1	Salgado Assado	120g	R\$ 6,50
2	Salgado Frito	120g	R\$ 5,95
3	Pão de Queijo	90g	R\$ 3,95
4	Misto Quente (composto, no mínimo, por pão, queijo, presunto e tomate)	150g	R\$ 7,94

5	Sanduíche Natural Prepapado com pão de forma tradicional ou integral, contendo combinação de, no mínimo, 2(dois) dos seguintes recheios e complementos (atum em água; creme de azeitona, mussarela, ovo cozido, peito de frango desfiado, ricota, salada composta por alface, cenoura ralada e tomate picado))	200g	R\$ 7,88
6	Salada de Frutas (composta por, no mínimo, 4 (quatro) tipos de frutas frescas	200g	R\$ 9,06
7	Água Mineral (com gás e sem gás)	500ml	R\$ 4,76
8	Café com Leite	200ml	R\$ 4,62
9	Refrigerante (lata)	355ml	R\$ 3,79
10	Suco natural ou preparado com polpa de fruta (mínimo 02 sabores disponíveis diariamente)	400ml	R\$ 6,51
11	Vitamina de Frutas (preparada com leite integral ou desnatado e frutas, com ou sem adição de açúcar	400ml	R\$ 9,16
12	Café 50ml	50ml	R\$ 3,82
TOTAL			R\$ 73,94

5.3.4.5.9. A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade contínua dos itens mínimos obrigatórios previstos acima durante todo o período de funcionamento da cantina, assegurando o regular abastecimento e a adequada reposição dos produtos ofertados aos usuários.

5.3.4.5.10. A CONTRATADA deverá observar e praticar os preços máximos estabelecidos no cardápio mínimo da cantina, conforme tabela acima, não podendo comercializar os produtos ali relacionados por valores superiores aos definidos pela CONTRATANTE, ressalvadas as hipóteses de alteração previamente autorizadas pela Fiscalização Contratual.

5.3.4.5.11. A indisponibilidade de quaisquer dos itens obrigatórios somente será admitida em situações excepcionais, devidamente justificadas pela CONTRATADA e previamente autorizadas pela fiscalização contratual, devendo, sempre que possível, ser providenciada a substituição por produto de qualidade e características equivalentes, sem prejuízo das diretrizes nutricionais e dos padrões de qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE.

5.3.4.5.12. Os produtos ofertados deverão ser preparados, armazenados, transportados, expostos e comercializados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas de segurança alimentar aplicáveis, garantindo condições adequadas de higiene, conservação e consumo.

5.3.4.5.13. Os alimentos e bebidas fornecidos e comercializados pela CONTRATADA deverão apresentar adequado padrão de qualidade, frescor, conservação, acondicionamento, apresentação e características sensoriais compatíveis com sua natureza, garantindo a segurança alimentar e a satisfação dos usuários.

5.3.4.5.14. O serviço de cantina deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese, etc). No

entanto, os sachês de açúcar ou adoçante deverão ser fornecidos (não poderá ficar ao alcance do usuário) em quantidade suficiente para adoçar a bebida.

5.3.4.5.15. Os sanduíches e salgados após o preparo, deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados

5.3.4.5.16. Os sanduíches e salgados e/ou alimentos previamente preparados deverão apresentar dados visíveis contendo origem, data de fabricação e validade.

5.3.4.5.17. Os pratos, talheres e guardanapos de papel, devem ser colocados à disposição dos usuários em local visível e de fácil acesso.

5.3.4.5.18. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá observar, obrigatoriamente:

5.3.4.5.18.1. a legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis aos serviços de alimentação;

5.3.4.5.18.2. as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável adotadas pela CONTRATANTE;

5.3.4.5.18.3. as boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, transporte, exposição e distribuição de alimentos;

5.3.4.5.18.4. as condições adequadas de higiene, controle de temperatura, conservação e validade dos produtos;

5.3.4.5.18.5. as orientações e exigências da fiscalização contratual e da nutricionista da CONTRATANTE, quando aplicáveis.

5.3.4.5.19. A CONTRATANTE poderá determinar a substituição imediata de alimentos, bebidas, matérias-primas ou preparações que não atendam aos padrões de qualidade estabelecidos, apresentem risco à saúde dos usuários ou estejam em desacordo com as disposições deste Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das demais medidas contratuais cabíveis.

5.3.4.5.20. A CONTRATADA deverá assegurar que os sucos naturais e as vitaminas sejam comercializados por valor, no mínimo, 10% (dez por cento) inferior ao preço praticado para as bebidas açucaradas disponibilizadas no estabelecimento, como forma de incentivar escolhas alimentares mais saudáveis, devendo manter essa proporção durante toda a vigência contratual.

5.3.4.5.21. A CONTRATADA deverá assegurar que os salgados assados sejam comercializados por valor, no mínimo, 10% (dez por cento) inferior ao preço praticado para os salgados fritos disponibilizados no estabelecimento, mantendo essa diferença durante toda a vigência contratual, com o objetivo de incentivar opções alimentares mais saudáveis.

5.3.4.5.22. A CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, opções vegetarianas em todas as refeições e preparações ofertadas, em quantitativo compatível com a demanda, garantindo variedade, qualidade nutricional e condições adequadas de preparo e conservação, observadas as boas práticas de manipulação de alimentos e as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.3.4.5.23. A CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, opções de alimentos e bebidas destinadas ao atendimento de necessidades alimentares especiais, contemplando, no mínimo, preparações sem adição de açúcar, isentas de glúten e isentas de leite e seus derivados, adequadas ao consumo por pessoas com diabetes, Doença Celíaca e alergia às proteínas do leite. As preparações deverão ser devidamente identificadas, disponibilizadas em quantitativo compatível com a demanda e elaboradas em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos, adotando procedimentos para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar dos usuários.

5.3.4.6. Da Comercialização e Aprovação dos Produtos

5.3.4.6.1. A comercialização de produtos no refeitório e na cantina deverá observar critérios de qualidade, segurança alimentar, adequação nutricional e compatibilidade com as diretrizes institucionais e de promoção da alimentação saudável adotadas pelo IFSP Campus Sertãozinho, bem como atender à legislação sanitária vigente e às boas práticas de manipulação de alimentos.

5.3.4.6.2. Com o objetivo de assegurar a adequada prestação dos serviços e a compatibilidade dos produtos ofertados com o interesse público e o ambiente escolar, o portfólio de produtos a ser comercializado deverá ser previamente submetido à análise e aprovação da fiscalização do contrato e da nutricionista da CONTRATANTE, quando aplicável. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, determinar a inclusão, exclusão, substituição ou adequação de produtos e preparações que sejam incompatíveis com a proposta institucional, com as políticas de promoção da saúde e alimentação adequada, com as normas sanitárias ou com o interesse público, obrigando-se a CONTRATADA a promover as alterações solicitadas no prazo estabelecido pela fiscalização, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

5.3.4.6.3. Na cantina, poderão ser comercializados produtos além daqueles constantes do cardápio mínimo estabelecido pela CONTRATANTE, desde que os itens adicionais sejam previamente aprovados pela fiscalização contratual e estejam em conformidade com a legislação vigente aplicável ao ambiente escolar.

5.3.4.6.4. Os produtos adicionais deverão observar, especialmente, as normas relativas à comercialização de alimentos em instituições de ensino, as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável, as recomendações nutricionais destinadas aos estudantes do ensino médio e as demais normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

5.3.4.6.5. É vedada a comercialização de produtos que sejam incompatíveis com as políticas institucionais de promoção da saúde e da alimentação saudável adotadas pelo IFSP Campus Sertãozinho, cabendo à fiscalização contratual e à nutricionista da CONTRATANTE, quando aplicável, determinar a inclusão, exclusão, substituição ou adequação dos itens ofertados, sempre que necessário ao atendimento do interesse público e das finalidades educacionais da instituição.

5.3.4.7. Não será permitido o fornecimento, comercialização ou disponibilização à clientela de produtos alimentícios, bebidas ou quaisquer outros produtos considerados perigosos ou nocivos à saúde, em especial bebidas alcoólicas, produtos derivados do tabaco, medicamentos, produtos químico-farmacêuticos, bebidas energéticas e demais produtos energéticos, independentemente de sua forma de apresentação.

5.3.4.8. Do Ressarcimento das Despesas de Água e Energia Elétrica

5.3.4.8.1. Os custos decorrentes do consumo de água e energia elétrica utilizados na execução dos serviços serão integralmente ressarcidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5.3.4.8.2. A aferição dos consumos será realizada mensalmente pela Fiscalização Contratual, com base nas leituras dos medidores individualizados disponibilizados para os espaços do refeitório e da cantina.

5.3.4.8.2.1. Na impossibilidade de medição individualizada, em razão de falha técnica, manutenção, dano aos equipamentos de medição ou outro motivo devidamente justificado, o valor a ser ressarcido será calculado provisoriamente com base em estimativa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do consumo mensal de água e energia elétrica do campus para cada espaço utilizado pela CONTRATADA.

5.3.4.8.3. Após a apuração dos valores devidos, a Fiscalização Contratual encaminhará formalmente à CONTRATADA as informações necessárias para emissão e pagamento da respectiva GRU.

5.3.4.8.4. O pagamento deverá ser realizado pela CONTRATADA no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da comunicação formal encaminhada pela Fiscalização Contratual.

5.3.4.8.5. O não pagamento no prazo estabelecido poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas no contrato, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas e legais cabíveis.

5.3.4.9. Da Exploração do Espaço Comercial

5.3.4.9.1. A CONTRATADA fica autorizada a explorar comercialmente o espaço destinado ao funcionamento da cantina e do refeitório do IFSP Campus Sertãozinho, exclusivamente para a execução do objeto contratado e durante a vigência do contrato, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento contratual e na legislação aplicável.

5.3.4.9.2. A exploração comercial compreenderá a preparação, fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios previamente aprovados pela CONTRATANTE, destinados ao atendimento da comunidade acadêmica e demais usuários autorizados.

5.3.4.9.3. A utilização do espaço deverá observar os princípios da continuidade do serviço público, da segurança alimentar, da modicidade dos preços, da qualidade dos produtos e do interesse público, sendo vedada a comercialização de produtos ou a realização de atividades incompatíveis com as finalidades institucionais do IFSP Campus Sertãozinho.

5.3.4.9.4. É vedado à CONTRATADA:

5.3.4.9.4.1. ceder, transferir, sublocar, emprestar ou compartilhar, total ou parcialmente, o espaço disponibilizado, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;

5.3.4.9.4.2. alterar a destinação do espaço ou realizar modificações estruturais nas instalações sem autorização prévia da CONTRATANTE;

5.3.4.9.4.3. utilizar o espaço para fins diversos da execução do objeto contratual;

5.3.4.9.4.4. comercializar produtos ou prestar serviços não autorizados pela CONTRATANTE ou em desacordo com a legislação sanitária e as diretrizes institucionais de alimentação saudável.

5.3.4.9.4.5. A exploração do espaço comercial ocorrerá por conta e risco da CONTRATADA, que será integralmente responsável pela gestão operacional, limpeza, conservação, segurança dos bens sob sua guarda, manutenção das instalações e pelo cumprimento das obrigações legais, tributárias, trabalhistas, previdenciárias, sanitárias e ambientais decorrentes da atividade desenvolvida.

5.3.4.9.4.6. Ao término da vigência contratual, a CONTRATADA deverá desocupar e restituir o espaço à CONTRATANTE em perfeitas condições de uso e conservação, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular, observados os procedimentos de transição e encerramento contratual previstos neste Termo de Referência.

Materiais a serem disponibilizados

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

5.4.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter, às suas expensas, mesas, balcões, cadeiras, bancos e demais mobiliários necessários ao atendimento dos usuários do refeitório e da cantina, em quantidade compatível com a demanda e a capacidade máxima dos espaços disponibilizados pela CONTRATANTE, garantindo condições adequadas de conforto, segurança, acessibilidade, conservação e higiene durante toda a execução contratual;

5.4.2 Todos os móveis, utensílios, equipamentos e estruturas utilizados na execução contratual deverão ser mantidos pela CONTRATADA em perfeitas condições de funcionamento, conservação, organização, higiene e segurança durante toda a vigência do contrato, cabendo-lhe realizar, às suas expensas, os reparos, substituições e manutenções necessárias para assegurar a adequada prestação dos serviços e a preservação dos bens utilizados.

5.4.2.1. Os utensílios a serem adquiridos pela CONTRATADA deverão ser em aço inoxidável, tais como talheres, colheres e conchas (quando aplicável);

5.4.2.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, apresentando, sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, amostras dos seguintes itens:

5.4.2.2.1. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 (trezentos) ml;

5.4.2.2.2. Guardanapo branco

5.4.2.3. A CONTRATADA deverá garantir a quantidade mínima de pratos e número equivalente de talheres para cada refeição, conforme demanda. Esses utensílios não poderão ser descartáveis.

5.4.3 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos/utensílios/veículos necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, inclusive o gás de cozinha.

5.4.4 Em caso de furto (desaparecimento) de item, a CONTRATADA deverá providenciar Boletim de Ocorrência, ou documento equivalente, e apresentar imediatamente ao IFSP – Campus Sertãozinho, devendo ser aberto um processo administrativo para apuração das responsabilidades. Após o término do processo, o campus poderá isentar ou não a CONTRATADA de ressarcimento do item desaparecido, desde que devidamente apurada a não responsabilidade da mesma;

5.4.5 A CONTRATADA será responsável pela organização, limpeza, higienização, guarda, conservação, manejo e manutenção dos mobiliários, utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços, incluindo mesas, cadeiras, balcões e demais itens disponibilizados nas áreas de atendimento e consumo, devendo mantê-los em adequadas condições de uso, higiene, segurança e funcionamento durante todo o período de vigência contratual.

5.4.6 A CONTRATADA deverá, às suas expensas e mediante prévia autorização da CONTRATANTE, realizar adequações complementares necessárias à operação dos serviços, incluindo instalação de telas de proteção, barreiras sanitárias, divisórias, organizadores de fila, comunicação visual, suportes, equipamentos auxiliares, recursos de acessibilidade e outras melhorias operacionais compatíveis com a atividade, desde que não comprometam a estrutura física do imóvel, a segurança das instalações ou o funcionamento das atividades institucionais.

5.4.6.1. A instalação das telas de proteção e da vedação inferior das portas constitui requisito obrigatório para o início da prestação dos serviços, sendo vedado o início do atendimento ao público

enquanto essas medidas de controle não estiverem integralmente implantadas, em conformidade com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a legislação sanitária vigente.

5.4.7 Todas as adequações realizadas pela CONTRATADA deverão observar as normas sanitárias e de segurança vigentes, os padrões estéticos e institucionais do IFSP, bem como preservar a integridade da edificação pública e de suas instalações, sendo vedada a execução de intervenções que comprometam a estrutura física do imóvel ou que não tenham sido previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

5.4.8 Não serão permitidas alterações na estrutura física do prédio, nas instalações elétricas, hidráulicas, de gás, lógica, telecomunicações ou em quaisquer outros sistemas prediais, bem como a realização de intervenções estruturais de qualquer natureza, sem prévia autorização formal da CONTRATANTE e observância das normas técnicas e de segurança aplicáveis.

5.4.9 Nos casos em que houver necessidade de obras, adaptações, instalações permanentes ou melhorias estruturais, a CONTRATADA deverá submeter previamente à aprovação da CONTRATANTE solicitação formal acompanhada de memorial descritivo, justificativa técnica, cronograma de execução, Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente e parecer técnico emitido por profissional legalmente habilitado e registrado no CREA-SP ou no respectivo conselho profissional competente, não podendo iniciar qualquer intervenção antes da autorização formal da Administração.

5.4.10 A CONTRATADA será integralmente responsável por eventuais danos causados às instalações, equipamentos ou patrimônio público decorrentes de ação, omissão, mau uso, negligência ou execução inadequada dos serviços, devendo providenciar reparação imediata, sem ônus à CONTRATANTE.

5.4.11 Para auxiliar nas estimativas de aquisição dos equipamentos pela CONTRATADA, deverão ser consideradas as capacidades dos quadros de energia elétrica disponíveis:

5.4.11.1. Para a Cantina Capacidade do disjuntor 63 Amperes e Bitola dos cabos instalados: 2,5 mm.

5.4.11.2. Para o Refeitório: Capacidade do disjuntor 125 Amperes e Bitola dos cabos instalados: 2,5 mm.

5.4.12 Considerando as especificações técnicas das instalações prediais atualmente existentes no campus Sertãozinho do IFSP, especialmente quanto à capacidade elétrica instalada e às condições de infraestrutura do refeitório e da cantina, não será permitida a utilização ou instalação de equipamentos industriais elétricos adicionais sem prévia análise técnica e autorização formal da CONTRATANTE.

5.4.13 A eventual necessidade de instalação de novos equipamentos deverá ser precedida de estudo técnico específico, acompanhado de laudo elaborado por profissional habilitado, contendo avaliação da carga elétrica, compatibilidade da infraestrutura existente e análise dos impactos no funcionamento das instalações do campus.

5.4.14 Caso seja identificada necessidade de adequação elétrica ou estrutural para instalação de equipamentos adicionais, a execução somente poderá ocorrer mediante autorização expressa da CONTRATANTE, observadas as normas técnicas aplicáveis e apresentação de ART ou documento equivalente emitido por profissional legalmente habilitado.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4.15 Para o dimensionamento da proposta e execução dos serviços de fornecimento de lanches, a CONTRATADA deverá considerar o calendário acadêmico oficial do IFSP Campus Sertãozinho, incluindo os períodos letivos, férias escolares, recessos acadêmicos e administrativos, feriados e eventuais suspensões das atividades presenciais.

5.4.16 O fornecimento de lanches destinados aos estudantes ocorrerá, em regra, exclusivamente durante os dias letivos e períodos de atividades acadêmicas presenciais, podendo ser suspenso ou reduzido durante férias, recessos, feriados, paralisações, atividades remotas ou outras situações que

impliquem alteração do funcionamento regular do campus, sem que isso gere direito à indenização, reequilíbrio econômico-financeiro ou qualquer compensação à CONTRATADA.

5.4.16.1. A CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA, com antecedência razoável, as alterações no calendário acadêmico que possam impactar a execução dos serviços, incluindo a necessidade de suspensão, redução, ampliação ou retomada do fornecimento de lanches.

5.4.17 A licitante deverá considerar, para fins de elaboração de sua proposta, a sazonalidade da demanda decorrente dos períodos de férias e recessos acadêmicos, assumindo os riscos ordinários inerentes à variação do quantitativo efetivamente solicitado pela CONTRATANTE ao longo da vigência contratual.

Especificação da garantia do serviço

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

Uniformes

5.6. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.6.1 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.6.2 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.6.3 Ao término da vigência contratual, por decurso de prazo, rescisão ou qualquer outra hipótese legal de extinção do contrato, a CONTRATADA deverá adotar todas as medidas necessárias para assegurar a continuidade e a adequada transição dos serviços, observando as orientações da CONTRATANTE e o interesse público.

5.6.4 Para fins de transição e encerramento contratual, a CONTRATADA deverá:

5.6.4.1. manter a prestação regular dos serviços até a data efetiva de encerramento do contrato, vedada a interrupção injustificada das atividades;

5.6.4.2. restituir à CONTRATANTE, mediante conferência e termo de devolução, os espaços físicos, equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens cedidos, em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular;

5.6.4.3. promover a retirada de materiais, equipamentos e bens de sua propriedade no prazo estabelecido pela CONTRATANTE, sem causar prejuízos às instalações ou à continuidade dos serviços;

5.6.4.4. realizar a limpeza e higienização das áreas utilizadas, entregando-as em condições adequadas de uso;

5.6.4.5. apresentar relatório final contendo informações pertinentes à execução contratual, incluindo, quando solicitado, inventário dos bens cedidos, relação de pendências e demais documentos necessários ao encerramento do ajuste;

5.6.4.6. regularizar todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas à execução do contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais encargos decorrentes;

5.6.4.7. prestar todas as informações e o apoio técnico necessários à transição dos serviços para eventual nova contratada ou para a própria CONTRATANTE, quando solicitado, de modo a evitar descontinuidade na prestação do serviço.

5.6.5 A CONTRATANTE realizará vistoria final das instalações e dos bens disponibilizados, podendo exigir a correção de irregularidades, reparação de danos ou reposição de bens eventualmente avariados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais e da retenção de valores necessários ao ressarcimento de eventuais prejuízos ao patrimônio público.

5.6.6 A CONTRATADA permanecerá responsável pelos danos, defeitos, irregularidades e obrigações decorrentes da execução contratual que venham a ser identificados após o encerramento do contrato, nos limites da legislação aplicável e das disposições contratuais. [...];

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 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 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 deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o horário comercial a ser definido com a fiscalização 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 anotar 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 da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 6.16.1 acompanhar e avaliar a qualidade dos alimentos e bebidas fornecidos e comercializados;
 - 6.16.2 verificar o cumprimento dos cardápios, quantitativos, porcionamentos, horários e padrões de atendimento estabelecidos;
 - 6.16.3 fiscalizar as condições de higiene, limpeza, conservação, armazenamento, preparo, manipulação, transporte e distribuição dos alimentos;
 - 6.16.4 monitorar o cumprimento dos indicadores de qualidade e dos níveis mínimos de serviço (SLA) previstos no contrato;
 - 6.16.5 verificar a observância das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de segurança alimentar e demais exigências legais aplicáveis;
 - 6.16.6 acompanhar a execução dos serviços de fornecimento dos lanches subsidiados e das refeições, conferindo quantitativos, qualidade e conformidade com as solicitações da CONTRATANTE;
 - 6.16.7 realizar inspeções periódicas nas instalações, equipamentos, utensílios e demais bens utilizados na execução dos serviços;
 - 6.16.8 solicitar a substituição imediata de alimentos, bebidas, matérias-primas ou preparações que não atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar ou às especificações contratuais;
 - 6.16.9 determinar a adoção de medidas corretivas e estabelecer prazos para a regularização de inconformidades verificadas durante a execução contratual;
 - 6.16.10 registrar as ocorrências constatadas e comunicar à gestão contratual eventuais descumprimentos, para adoção das providências administrativas e aplicação das medidas previstas no contrato.
 - 6.16.11 A fiscalização técnica poderá realizar inspeções a qualquer tempo, inclusive sem prévio aviso, coletar amostras, solicitar documentos, relatórios, certificados, laudos, registros de controle de temperatura, fichas técnicas de preparação, comprovantes de procedência dos alimentos e demais informações necessárias à verificação da adequada execução contratual.
 - 6.16.12 O exercício da fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto contratado, permanecendo esta integralmente responsável pela qualidade dos serviços prestados, pela segurança dos alimentos fornecidos e pelo cumprimento das obrigações legais e contratuais
 - 6.16.13 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 Seges/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.

6.20. Além do disposto acima, a fiscalização contratual deverá:

6.21. acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, verificando a regularidade da execução dos serviços;

6.22. conferir a documentação necessária à instrução dos processos de pagamento, certificando a conformidade dos serviços efetivamente prestados;

6.23. verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência contratual;

6.24. acompanhar o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas aos empregados vinculados à execução do contrato, sempre que cabível;

6.25. solicitar e analisar documentos, certidões, comprovantes, relatórios e demais informações necessárias à fiscalização da execução contratual;

6.26. registrar ocorrências, notificações, inconformidades e providências adotadas durante a execução do contrato;

6.27. acompanhar a regularização das pendências identificadas, estabelecendo prazos para seu cumprimento e comunicando à gestão contratual os casos de inadimplemento;

6.28. subsidiar a gestão contratual quanto à aplicação de glosas, penalidades, repactuações, reajustes, prorrogações, alterações contratuais e demais providências administrativas pertinentes;

6.29. acompanhar o cumprimento dos indicadores de desempenho e dos níveis mínimos de serviço estabelecidos no contrato, em conjunto com a fiscalização técnica, quando necessário;

6.30. adotar as medidas necessárias à adequada instrução processual para a aplicação das disposições contratuais e legais, sempre resguardados o contraditório e a ampla defesa.

6.31. A CONTRATADA deverá disponibilizar, sempre que solicitados, os documentos e informações necessários ao exercício da fiscalização administrativa, bem como prestar os esclarecimentos pertinentes no prazo estabelecido pela CONTRATANTE.

Gestor do Contrato

6.32. Cabe ao gestor do contrato:

6.32.1 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.

6.32.2 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.

6.32.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.32.4 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.

6.32.5 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.

6.32.6 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.

6.32.7 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.

6.32.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.32.8.2. 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 Anexo IV do Edital.

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.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento será realizada pela fiscalização da CONTRATANTE, mediante verificação da efetiva prestação dos serviços e do cumprimento das obrigações

contratuais, técnicas, operacionais e administrativas. Para fins de ateste e pagamento, serão considerados, no mínimo, os seguintes critérios:

- 7.4.1 cumprimento dos quantitativos de refeições, lanches e demais itens efetivamente fornecidos, conforme as solicitações da CONTRATANTE;
- 7.4.2 observância dos cardápios, porcionamentos, pesos mínimos e especificações técnicas estabelecidos;
- 7.4.3 atendimento aos padrões de qualidade, segurança alimentar, higiene e conservação dos alimentos e bebidas;
- 7.4.4 cumprimento dos horários de preparo, distribuição e atendimento aos usuários;
- 7.4.5 observância dos indicadores de desempenho e dos níveis mínimos de serviço (SLA) previstos neste Termo de Referência;
- 7.4.6 disponibilidade dos itens obrigatórios do cardápio e regularidade da operação do refeitório e da cantina;
- 7.4.7 atendimento às exigências sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho aplicáveis à execução dos serviços;
- 7.4.8 cumprimento das determinações e orientações expedidas pela fiscalização contratual, inclusive quanto à correção de eventuais inconformidades;
- 7.4.9 apresentação da documentação necessária à instrução do processo de pagamento e comprovação da manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas durante a execução contratual.
- 7.4.10 A fiscalização poderá realizar inspeções, conferências, pesquisas de satisfação, análises documentais e demais procedimentos de controle necessários à aferição da execução contratual, podendo determinar glosas, descontos proporcionais ou outras medidas previstas contratualmente quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

- 7.5.1 A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização contratual, no primeiro dia útil após o término do mês, relatório detalhado por dia e com nome dos alunos que receberam os lanches no mês anterior para fins de apuração de valores e avaliação no Índice de Medição de Resultados (IMR).

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período Mensal (do dia 01 ao dia 30 do mês).

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

7.11.1 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;

7.11.2 O fiscal administrativo poderá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. 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:

7.18.1 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.

7.18.2 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;

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

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

7.18.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.19. 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.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21. 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

7.22. 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.

7.23. 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

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.27.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.27.2 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.

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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

7.32. 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.

7.33. 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 [IPCA] de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.36.1 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.

7.37. 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.

Reajuste

7.38. Os preços inicialmente contratados para os kit lanches são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 02/03/2026.

7.39. Os preços inicialmente contratados para a refeição são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 18/03/2026.

7.40. Os preços inicialmente contratados para os itens do cardápio mínimo da cantina são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 04/03/2026.

7.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA** no subgrupo de alimentos exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

7.46. 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.

7.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

7.48.2 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.

7.48.3 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.

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

7.49. 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 0,5% (**cinco décimos** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20 (vinte)** 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 **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **20% (vinte por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte 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 **05% (cinco por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% (cinco décimos por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:] que poderão ensejar a aplicação das penalidades abaixo especificadas, observados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade:

8.2.4.7.1. descumprimento dos cardápios aprovados pela CONTRATANTE, sem justificativa aceita pela fiscalização: multa de 1% (um por cento) a 3% (três por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.2. fornecimento de refeições ou lanches em quantitativo inferior ao solicitado pela CONTRATANTE: multa de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.3. descumprimento dos pesos mínimos, porcionamentos ou especificações nutricionais estabelecidas no Termo de Referência: multa de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência

8.2.4.7.4. indisponibilidade injustificada de itens obrigatórios do cardápio mínimo: multa de 1% (um por cento) a 3% (três por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.5. descumprimento dos indicadores de desempenho (SLA), incluindo tempo máximo de fila, temperatura dos alimentos ou índice mínimo de satisfação dos usuários: multa de 2% (dois por cento) a 8% (oito por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.6. falhas na higiene, conservação, armazenamento ou manipulação de alimentos que não representem risco iminente à saúde dos usuários: multa de 3% (três por cento) a 10% (dez por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.7. não atendimento de dietas especiais previamente comunicadas e validadas pela CONTRATANTE: multa de 2% (dois por cento) a 8% oito por cento do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.8. comercialização de produtos não autorizados ou em desacordo com as diretrizes de alimentação saudável estabelecidas pela CONTRATANTE: multa de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.9. descumprimento de determinações formais da fiscalização contratual para correção de irregularidades identificadas na execução dos serviços: multa de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.7.10. interrupção parcial, redução injustificada ou descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeições, lanches ou funcionamento da cantina, sem caracterização de inexecução total: multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da Nota Fiscal do mês da ocorrência;

8.2.4.8. A reincidência em qualquer das infrações acima poderá ser considerada circunstância agravante para fins de dosimetria da penalidade, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato.

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

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

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

8.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.6. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

8.7.1 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.

8.7.2 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.

8.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.8.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.8.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.8.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.8.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

8.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste 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.

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

8.11.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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 PREGÃO, 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 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. Poderá participar da licitação pessoa jurídica legalmente constituída e cujo objeto social contemple atividade econômica compatível com os serviços a serem explorados no âmbito desta contratação, especialmente aqueles relacionados à exploração de serviços de alimentação, restaurante, lanchonete, cantina ou atividade congênere-

9.13.1 Para fins de comprovação da compatibilidade da atividade empresarial com o objeto da contratação, será considerada a atividade econômica constante do ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante, devidamente registrado, podendo ser utilizado o respectivo enquadramento na Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE como elemento complementar de verificação.

9.13.2 A ausência de enquadramento em código CNAE específico não constituirá, isoladamente, motivo para inabilitação da licitante, desde que seja possível comprovar, por meio de seu objeto social e dos demais documentos apresentados, a compatibilidade entre as atividades legalmente exercidas pela pessoa jurídica e o objeto da contratação.

9.14. Para fins de comprovação da regularidade da empresa para o exercício da atividade objeto da contratação, a licitante deverá apresentar Alvará ou Licença de Funcionamento vigente, expedido pelo órgão competente do Município onde estiver localizado o estabelecimento responsável pelo preparo, manipulação produção e/ou fornecimentos dos alimentos, conforme artigo 66 e 67 da Lei 14133/2021.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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.

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

9.19. 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;

9.20. 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;

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

9.22. 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.

9.23. 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

9.24. 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;

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos dois últimos exercícios sociais**, 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:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.27. 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, **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses**

9.27.1 Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

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

9.29. 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;

9.30. 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.

9.31. 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.

9.32. 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

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

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

9.33.2 O Anexo III – Termo de Ciência e Concordância traz modelos de declaração conforme o caso de o licitante tiver realizado ou não a vistoria aos locais de execução dos serviços.

9.34. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

Qualificação Técnico-Operacional

9.35. 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.

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

9.35.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 02 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.35.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de fornecimento de, no mínimo, 275 refeições e/ou lanches por dia, ou operação de unidade de alimentação coletiva, refeitório, restaurante institucional.

9.35.2 Serão considerados compatíveis os atestados que comprovem experiência em uma ou mais das seguintes atividades:

9.35.2.1. preparo e fornecimento de refeições coletivas;

9.35.2.2. administração e operação de refeitórios;

9.35.2.3. gestão de restaurantes institucionais;

9.35.2.4. serviços de alimentação escolar;

9.35.2.5. fornecimento de lanches em larga escala;

9.35.2.6. operação de cantinas ou estabelecimentos de alimentação coletiva.

9.35.3 Será admitido o somatório de atestados para comprovação do quantitativo e do período mínimo exigido, desde que os documentos demonstrem a efetiva execução dos serviços e a compatibilidade com o objeto da contratação.

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

9.35.5 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.

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

9.36. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de Sertãozinho ou a um raio de 200Km, o que deverá ser comprovado no momento da assinatura do contrato.

9.37. 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.

9.38. 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

9.39. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.39.1 Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

9.39.2 Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.39.3 Atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), onde conste o nome do profissional nutricionista responsável tecnicamente pela CONTRATANTE nas atividades de alimentação e nutrição, em consonância com a Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

9.39.4 O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.40. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156

da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.42. 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.

9.43. 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.

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

9.45. 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.

9.46. 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

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

9.47.1 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;

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

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

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

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

9.47.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

9.47.6.7. 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\$838.200,00 (oitocentos e trinta e oito mil e duzentos reais), 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: 26439/158331;
- II) Fonte de recursos: 0100000000;
- III) Programa de trabalho: 231788/261906;
- IV) Elemento de despesa: 33903941; e
- V) Plano interno: L0000P23ALN.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

Sertãozinho, 26 de Agosto de 2026.

Marina Baleiro Cetrulo
Presidente da Equipe de Planejamento

Documento assinado digitalmente



MARIA EDUARDA DE SOUZA
Data: 26/08/2026 15:17:11-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Maria Eduarda de Souza
Membro da Equipe de Planejamento