



**ESCLARECIMENTO SOBRE VALOR A SER OFERTADO NA PLATAFORMA
COMPRAS.GOV**

PREGÃO ELETRÔNICO DGA nº 90458/2025

CONTRATANTE - UASG: 450161

PROCESSO Nº 01-P-26286/2025

OBJETO: Registro de Preços para contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço global

MODO DE DISPUTA: Aberto

PARTICIPAÇÃO: Ampla

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 11/11/2025

HORÁRIO: 09:30

PREGOEIRO(A): Thiago Mendes Cardoso

A Diretoria Geral da Administração, por meio da Coordenação da Divisão de Suprimentos, esclarece aos interessados que:

Para efeito de lançamento da proposta na plataforma Compras.gov, deve ser considerado “valor unitário” como o “valor global do item”, contemplando a somatória de todos os tipos de serviços e cardápios descritos no item 3.7 do termo de referência.

Portanto, seguindo o Anexo II – Modelo de proposta, o valor total a ser lançado na plataforma refere-se ao Valor Global do Item (última linha do modelo de proposta de preços), representando o somatório total.

Campinas, 22 de outubro de 2025.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

PREGÃO ELETRÔNICO DGA nº 90458/2025

CONTRATANTE - UASG: 450161

PROCESSO Nº 01-P-26286/2025

OBJETO: Registro de Preços para contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço global

MODO DE DISPUTA: Aberto

PARTICIPAÇÃO: Ampla

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 11/11/2025

HORÁRIO: 09:30

PREGOEIRO(A): Thiago Mendes Cardoso

Torna-se público que a Universidade Estadual de Campinas, por meio da Divisão de Suprimentos da Diretoria Geral de Administração, sediada na Praça das Bandeiras, 45, Quadra 2, Prédio 1, Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Distrito de Barão Geraldo, Campinas/SP, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

E-mail: supri.servicos@dga.unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Página 1 de 32



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. Do registro de preços

2.1. Não será admitida a adesão a esta ata de registro de preços, conforme justificativa apresentada nos autos do processo.

3. Da participação na licitação

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

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Considerando o valor estimado do item/grupo 1, objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

3.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 3.6.7. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.
- 3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.8. O impedimento de que trata o item 3.6.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.9. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.10. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.11. Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, se ausente previsão expressa em sentido diverso.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021 excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5.4. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;
- 4.12. O valor final mínimo final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

5. Do preenchimento da proposta

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

5.1.1. valor global do item

5.1.1.1) no preço deverá ser considerada a isenção do ICMS prevista no artigo 55 do Anexo I do Regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto nº 45.490/2000, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

5.1.1.2) o valor equivalente à isenção do ICMS deverá ser indicado no respectivo documento fiscal por ocasião do pagamento, e não se aplica aos casos de imposto já retido antecipadamente por sujeição passiva por substituição (previstos no § 4º do artigo 55 do Anexo I do Regulamento do ICMS do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto nº 45.490/2000), e aos casos de empresas cujo documento fiscal de venda seja emitido fora do Estado de São Paulo.

5.1.1.3) na proposta deverão ser consideradas a concessão do desconto e a alíquota do ICMS aplicada no valor ofertado. Tratando-se de ICMS com alíquota diferente da estabelecida para operações ou prestações internas (artigo 52, inciso I, do referido Regulamento do ICMS) ou com base de cálculo que não corresponda ao valor total do produto que são objeto da proposta, o embasamento legal que o justifica deverá também ser levado em conta.

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

5.2.1. Nesta licitação para registro de preços, o licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para futura contratação, nos termos da documentação que constitui Anexo deste Edital.

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

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.
- 5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.
- 5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.
- 5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
- 5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

São Paulo e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1 % (um por cento).
 - 6.8.1. A aplicação do valor mínimo entre os lances incidirá sobre o valor global da proposta.
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

ou inexecutável.

- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.18. Em relação à hipótese de itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.18.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

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

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

6.20.5. O descumprimento da exigência estabelecida no subitem 6.20.4. acarretará a desclassificação da licitante.

6.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

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

7. Da fase de julgamento

7.1. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido

E-mail: supri.servicos@dga.unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Página 14 de 32



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

pela Controladoria Geral da União
(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade
Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça
(http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas –
e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP
(<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São
Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências
Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por
parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários,
linhas de fornecimento similares, dentre outros, c/c Decreto estadual nº 67.608,
de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual
desclassificação, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de
julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5. e 4.5. deste Edital.
- 7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.
- 7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
 - 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

- 7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços ou outra espécie de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.
- 7.11.1. O ajuste de que trata o subitem acima se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da área especializada no objeto.

8. Da fase da habilitação

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 8.1.2. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.2.1. Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito de habilitação econômico-financeira de que trata o subitem anterior, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10 (dez) % para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

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

- 8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto no item acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

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

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

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

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 8.9.1.
- 8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.
- 8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições do subitem anterior deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.
- 8.16. A disciplina da adjudicação e da homologação encontra-se no item 14 deste Edital.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

9. Da ata de registro de preços

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra este Edital como Anexo , sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.1.2. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.2. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.5. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas neste item 9, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, observando o disposto no item 10 deste Edital.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

10. Da formação do cadastro de reserva

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. As contratações respeitarão a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário na forma da alínea “a” do subitem anterior não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão, na ordem de classificação, aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A fase de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito que seja exigida na documentação que integra este Edital, quando houver, e a habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva serão efetuadas quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou
- b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no item 9 da Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra este Edital como Anexo.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista na documentação que integra este Edital, poderá:



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observados o disposto neste item 10 e a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. Dos recursos

- 11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo link: <https://www.dga.unicamp.br/referencias/solicitacao-esclarecimentos-impugnacao-vistas-processos-licitacao>

12. Das infrações administrativas e sanções

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

- 12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
- 12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta, em especial quando:
 - 12.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - 12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital,
apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

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

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de
registro de preço no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da
contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou
prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital,
apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a
prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem
prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

E-mail: supri.servicos@dga.unicamp.br

Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869

www.dga.unicamp.br

Página 25 de 32



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. O recolhimento da multa dar-se-á na forma indicada na Resolução GR-019/2023, de 23/03/2023, a qual regulamenta a forma de aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da UNICAMP e que pode ser acessada no seguinte endereço eletrônico: <https://www.pg.unicamp.br/norma/31521/0>.
- 12.4.1. As importâncias relativas às multas serão descontadas do pagamento a que tiver direito a Contratada.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.
- 12.6. Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

- 12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.
- 12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.
- 12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei 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,



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica pelo link: <https://www.dga.unicamp.br/referencias/solicitacao-esclarecimentos-impugnacao-vistas-processos-licitacao>

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

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

divulgadas no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. Das disposições gerais

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

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

14.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

14.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

- 14.7. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.
- 14.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.10. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 14.10.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.
- 14.10.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.11. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.
- 14.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 14.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca o foro da Comarca de



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

Campinas, por mais privilegiado que outro seja.

- 14.14. Os casos omissos da presente licitação serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 14.15. Para agilizar os procedimentos relativos ao empenhamento das despesas resultantes das futuras contratações, recomenda-se que o licitante informe, na proposta, a Agência do Banco do Brasil S/A em que mantém conta corrente, bem como o seu número, para que os pagamentos ocorram em conformidade com o disposto neste Edital.
- 14.16. As propostas sem a expressa indicação de prazos e/ou condições estabelecidas neste Edital serão consideradas ratificadas, nos termos do presente, pelos licitantes.
- 14.17. Com a apresentação da proposta, a proponente assume, independentemente de Declaração que:
- 14.17.1. tem ciência dos impedimentos à contratação com a Universidade Estadual de Campinas, previstos na Lei estadual nº 12.799/08 – CADIN ESTADUAL;
- 14.17.2. tem pleno conhecimento das disposições contidas no Edital e seus Anexos, bem como no Manual da Divisão de Segurança do Trabalho - DStr/DGRH (disponível no site https://www.dgrh.unicamp.br/wp-content/uploads/sites/18/2018/01/man_dsso_seguranca.pdf).
- 14.18. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo - D.O.E. e nos endereços eletrônicos: Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 14.19. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 14.19.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 14.19.2. ANEXO II - Modelo de propostas
- 14.19.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 14.19.4. ANEXO IV – Minuta da Autorização de Fornecimento;
- 14.19.5. ANEXO V – Minuta de Nota de Empenho;
- 14.19.6. ANEXO VI – Minuta de Termo de Contrato



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL**

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

15. Responsáveis

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Processo Administrativo nº 01-P-26286/2025

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Serviços de Buffet - Tipo Coffee Break, Brunch e Kit Lanches conforme cardápios descritos no item 3.7	12807	Unidade (Evento)	1.020

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto Estadual nº 68.185/2023.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como de natureza comum.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviço de luxo, conforme Decreto nº 67.985/2023.

1.4. Vigência da Contratação

1.4.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, mediante anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84, caput da Lei nº 14.333/2021.

1.4.2. A contratada poderá se opor à prorrogação da ata, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da data do final da vigência.

1.5. Subcontratação

1.5.1. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch, e kit lanches, para atender as demandas da Universidade Estadual de Campinas, no campus de Campinas, motivado pelas necessidades da comunidade universitária (constituída de alunos de ensino técnico, graduação, pós-graduação, pesquisadores, servidores docentes, técnico-administrativos, colaboradores e visitantes), evidenciadas pela grande demanda de eventos institucionais e acadêmicos realizados na Universidade, os quais estão diretamente relacionados com as atividades de ensino, pesquisa e



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

extensão, tendo como intuito promover a integração da comunidade universitária, a integração entre universidades, o desenvolvimento intelectual, o desenvolvimento literário, dentre muitas outras finalidades relacionadas com o propósito da Unicamp em atender o interesse público.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) da UNICAMP para o ano de 2025, sob o ID nº 26506, com previsão orçamentária adequada para sua execução.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Prestação dos serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanches, para atendimento aos eventos institucionais e acadêmicos da Unicamp, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

3.2. Ficam sob a responsabilidade da Contratada a execução dos cardápios previstos descritos no item 3.7, bem como o fornecimento dos gêneros alimentícios, utensílios e materiais de consumo inerentes à prestação de serviços conforme detalhado no item 5.6 deste Termo de Referência.

3.3. A Contratada deverá planejar e organizar os serviços de acordo com as solicitações da Contratante, que serão feitas com antecedência mínima de 7 dias corridos, prazo médio obtido pelo levantamento de mercado.

3.4. A Contratada deverá disponibilizar pessoal treinado e uniformizado para executar a montagem dos buffets com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto para início do evento e a desmontagem em até 30 minutos após o término.

3.5. A Contratada será responsável pelo transporte adequado de todos os alimentos, bebidas e materiais necessários para a execução dos serviços, bem como dos kits lanche, utilizando veículos isotérmicos e recipientes apropriados que garantam a manutenção da temperatura dos alimentos e atendimento à legislação sanitária vigente.

3.6. A Contratada será responsável pelo recolhimento e destinação adequada dos resíduos recicláveis e não recicláveis gerados por ela para a realização do evento, como embalagens de papelão, de suco, de água, sacos plásticos, entre outros.

3.6.1 A Contratante deverá disponibilizar, no local do evento, lixeiras em quantidade suficiente para o descarte dos resíduos recicláveis e não recicláveis gerados no decorrer do evento, aqueles produzidos pelos participantes, como copos descartáveis, guardanapos, entre outros, bem como realizar a substituição dos sacos de lixo sempre que necessário.

3.7. Cardápios

Os cardápios foram elaborados a fim de oferecer qualidade e diversidade de acordo com as diferentes demandas e portes dos eventos institucionais e acadêmicos. Cada atendimento contará com a execução de um cardápio, do qual o solicitante poderá selecionar opções dentre as preparações no limite do quantitativo de opções indicado nos quadros abaixo. Em virtude da ausência de quantitativo de opções, a solicitação do item é facultada ao solicitante.

Com o intuito de manter a padronização do serviço oferecido à toda comunidade universitária, não será possível realizar a combinação de descritivos para se obter um item não previsto neste Termo de Referência.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

3.7.1. Coffee Break - Cardápio 1

Coffee Break - Cardápio 1			
2h de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos			
Tipo	Item	Quantitativo de Opções	Opções
Bebidas	Água Mineral	-	
	Café Sem Açúcar	-	
	Néctar de Frutas (30 a 50% de Suco ou Polpa de Frutas)	2	• Abacaxi • Laranja • Pêssego • Goiaba • Uva • Manga • Caju • Maracujá
	Chá Matte	1, com a possibilidade de acréscimo de limão	• Quente • Frio Acréscimo de limão facultado ao solicitante.
Confeitaria Salgada	Salgados Assados	1	• Mini Croissant • Mini Folhado de Queijo • Mini Quiche de Queijo • Mini Pão de Batata Recheado com Frango • Mini Pão de Batata Recheado com Requeijão Cremoso
	Sanduíche no Brioche	1	• Presunto e Queijo • Peito de Peru com Queijo Branco
Confeitaria Doce	Bolo	2	• Chocolate • Laranja • Limão • Fubá • Mármore • Formigueiro

3.7.2. Coffee Break - Cardápio 2

Coffee Break - Cardápio 2			
2h de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos			
Tipo	Item	Quantitativo de Opções	Opções
Bebidas	Água Mineral	-	
	Café Sem Açúcar	-	



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

	Néctar de Frutas (30 a 50% de Suco ou Polpa de Frutas)	2	• Abacaxi • Laranja • Pêssego • Goiaba • Uva • Manga • Caju • Maracujá
	Chá Matte	1, com a possibilidade de acréscimo de limão	• Quente • Frio Acréscimo de limão facultado ao solicitante.
Confeitaria Salgada	Salgados Assados	2	• Esfiha de Carne • Empadinha de Frango • Enroladinho de Presunto e Queijo • Enroladinho de Frango
	Salgados Assados Vegetarianos	1	• Empadinha de Palmito • Esfiha de Escarola • Esfiha de Ricota com Espinafre
Lanches	Sanduíche Individual de Mini Pão de Leite	1	• Queijo Branco, Peito de Peru, Alface, Cenoura Ralada e Maionese • Queijo Muçarela, Presunto, Alface, Tomate e Maionese
	Sanduíche na Baguete	1	• Salame, Queijo Muçarela, Alface, Tomate, Maionese • Antepasto de Berinjela e Queijo Muçarela
Confeitaria Doce / Sobremesa	Doces Individuais	1	• Mini Pão Doce com Leite e Coco • Lua de Mel (creme ou doce de leite) • Mini Brownie (30g)
	Bolo	1	• Chocolate • Laranja • Limão • Fubá • Mármore • Formigueiro
	Salada de Frutas (4 Frutas)	4	• Abacaxi • Manga • Maçã • Melão • Morango • Uva



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

3.7.3. Coffee Break - Cardápio 3

Coffee Break - Cardápio 3 2h30 de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos			
Tipo	Item	Quantitativo de Opções	Opções
Bebidas	Água Mineral	-	
	Café Sem Açúcar	-	
	Néctar de Frutas (30 a 50% de Suco ou Polpa de Frutas)	2	• Abacaxi • Laranja • Pêssego • Goiaba • Uva • Manga • Caju • Maracujá
	Chá Matte	1, com a possibilidade de acréscimo de limão	• Quente • Frio Acréscimo de limão facultado ao solicitante.
Confeitaria Salgada	Salgados Assados	2	• Mini Croissant de Frango • Mini Croissant de Presunto e Queijo • Mini Pão de Batata Recheado com Frango • Mini Quiche Lorraine (Bacon e Alho Poró)
	Salgados Assados Vegetarianos	1	• Quiche de Alho Poró • Quiche de Espinafre • Mini Folhado de Queijo • Mini Pão de Batata com Requeijão Cremoso
Lanches	Lanche no pão de forma integral	1	• Frango Desfiado com Requeijão, Alface, Cenoura Ralada • Queijo Prato, Rúcula, Tomate Seco
	Sanduíche na Baguete	1	• Salame, Queijo Muçarela, Alface, Tomate, Maionese • Queijo Branco, Peito de Peru, Alface, Cenoura Ralada e Maionese
	Sanduíche na Ciabatta	1	• Mortadela com Geleia de Frutas Amarelas (Abacaxi, Manga, Pêssego ou Damasco) • Antepasto de Berinjela com Queijo Muçarela



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

Confeitaria Doce /	Bolo	1	• Cenoura com Cobertura de Chocolate • Chocolate com Cobertura de Chocolate • Fubá com Cobertura de Goiabada • Bolo de Maçã com Especiarias e Cobertura de Fondant • Bolo de Iogurte com Cobertura de Geleia de Frutas Vermelhas ou Morangos
	Doces Individuais	2	• Lua de Mel (creme ou doce e leite) • Mini Tartelete com Creme de Confeiteiro com Morangos • Mini Tartelete com Creme de Confeiteiro com Raspas de Limão ou Mousse de Limão • Mini Tartelete com Creme de Confeiteiro com Frutas Amarelas (Manga, Pêssego, Damasco, etc) • Mini Brownie (30g)
	Salada de Frutas (4 Frutas)	4	• Abacaxi • Manga • Maçã • Melão • Morango • Uva

3.7.4. Brunch

Brunch			
2h30 de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos			
Tipo	Item	Quantitativo de Opções	Opções
Bebidas	Água Mineral	-	
	Café Sem Açúcar	-	
	Néctar de Frutas (30 a 50% de Suco ou Polpa de Frutas)	2	• Abacaxi • Laranja • Pêssego • Goiaba • Uva • Manga • Caju • Maracujá



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

	Chá Matte	1, com a possibilidade de acréscimo de limão	• Quente • Frio Acréscimo de limão facultado ao solicitante.
Pratos Salgados Individuais	Finger Food	2	• Polenta com Ragu de Carne • Polenta com Ragu de Cogumelos • Escondidinho de Carne • Escondidinho de Frango • Ravioli/Capeletti de Carne ao Molho Sugo • Ravioli/Capeletti de Frango ao Molho Sugo • Ravioli/Capeletti de Queijo ao Molho Sugo • Cuscuz Paulista • Risoto de Limão Siciliano • Risoto de Alho Poró
	Caldos e Sopas	2	• Feijão com Crispy de Bacon • Mandioca com Frango Desfiado • Abóbora com Queijo Muçarela • Mandioquinha com Crispy de Couve Manteiga • Caldo Verde com Crispy de Bacon • Vichyssoise (Caldo de Batata e Alho Poró) com Crispy de Alho Poró • Creme de Couve Flor com Alho Crocante
	Saladas	1	• Verrine com Cenoura Ralada, Beterraba Ralada, Alface em Tiras ou Rasgada e Molho de Salada • Verrine com Rúcula em Tiras ou Rasgada, Tomate picado, Queijo Branco e Manjerição • Verrine com Grão de Bico, Tomate, Cebola Roxa, Azeitona Verde, Salsinha e Cebolinha
Petiscos para Compor a Mesa	Torradas		
	Patês	2	• Alho • Berinjela • Azeitona • Queijo
	Doces Individuais	2	• Mini Tartelete com Creme

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
 TÉCNICO

Confeitaria Doce / Sobremesa			de Confeiteiro com Morangos • Mini Tartelete com Creme de Confeiteiro com Raspas de Limão ou Mousse de Limão • Mini Tartelete com Creme de Confeiteiro com Frutas Amarelas (Manga, Pêssego, Damasco, etc) • Mini Brownie (30g)
	Salada de Frutas (4 Frutas)	4	• Abacaxi • Manga • Maçã • Melão • Morango • Uva

3.7.5. Kit Lanches

Kit Lanche			
Tipo	Item	Quantitativo de Opções	Opções
Kit Lanche Individual	Lanche no Pão de Leite (50g)	1	• Presunto, Queijo Muçarela, Alface, Tomate • Peito de Peru, Queijo Muçarela, Alface, Tomate
	Néctar de Frutas - Embalagem Individual 200ml	1	• Uva • Maracujá • Laranja • Goiaba • Maçã
	Bolo - Embalagem Individual - Mínimo de 35g	1	• Baunilha com Recheio de Baunilha • Baunilha com Recheio de Chocolate • Chocolate com Recheio de Chocolate
	Fruta	1	• Banana Nanica • Maçã Gala ou Fuji
	Barra de Cereal - Embalagem Individual - Mínimo de 25g	1	
	Guardanapo de Papel em Embalagem Individual		

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Qualificação Técnica

4.1.1. Não será exigida documentação de qualificação técnica das licitantes.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

4.2. Da exigência da apresentação de documentação complementar pela licitante vencedora

4.2.1. O envio da proposta implicará o pleno e inequívoco entendimento de que a licitante reúne condições de apresentar os seguintes documentos, caso seja a vencedora da fase de lances:

a) Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária em conformidade com a Portaria CVS nº 01/2024, para o CNAE 5620-1/02 - Serviços de Alimentação para Eventos e Recepções - Buffet;

b) Manual de Boas Práticas atualizado nos termos do artigo 96 da Portaria CVS nº 5/2013;

c) Documentação relativa à conformidade quanto ao controle de pragas que está em vigor;

d) Documentação relativa à conformidade quanto à qualidade da água, devendo ser datado do mês da entrega do documento;

e) Documentação relativa à conformidade quanto à desinfecção dos reservatórios que está em vigor;

f) Documentação relativa à conformidade quanto ao PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional do ano vigente;

g) Documentação do proprietário ou funcionário que trabalhe efetivamente no local, responsável pela implantação e manutenção de Boas Práticas, com certificado de curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente; nos termos do Artigo 17 da Portaria CVS nº 5/2013.

4.2.1.1. A documentação deverá ser enviada para o e-mail centraldoc@dga.unicamp.br, no prazo de até 3 (três) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, após o encerramento da sessão pública, para conferência e sua juntada aos autos do processo da licitação antes da homologação do certame.

4.2.1.2. A documentação original ou por cópia autenticada ou simples, juntamente com o original para cotejo, poderá ser solicitada por essa Administração, a seu critério, a qual deverá ser entregue no endereço constante no preâmbulo do edital.

4.2.1.2.1. Documentos autenticados eletronicamente em substituição à cópia autenticada ou simples serão aceitos desde que demonstrada a utilização de certificação ICP-Brasil.

4.2.1.3. Referida documentação deverá estar válida no momento de sua apresentação e de toda Ata de Registro de Preços e execução do instrumento contratual.

4.2.1.3.1. No caso de a validade expirar no decorrer desse período, deverá ser providenciada a sua revalidação em tempo hábil para não haver prejuízo na entrega do objeto. Os documentos revalidados deverão ter as respectivas cópias encaminhadas à Divisão de Contratos da Diretoria Geral da Administração da UNICAMP.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

4.2.1.4. A não apresentação da documentação ou a sua entrega em desacordo com o objeto licitado ensejará a aplicação de penalidades previstas neste Edital.

4.3. Vistoria

4.3.1. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.4. Preposto

4.4.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado, bem como seus dados, tais como nome completo, e-mail e número de telefone celular.

4.4.2. O preposto não precisará permanecer integralmente nas dependências da Contratante durante a execução contratual, porém, após convocação pelo gestor ou pelos fiscais do contrato, ele terá o prazo de até 2 (duas) horas para comparecer ao local designado.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Execução

5.1.1. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, deverá ocorrer reunião técnica de início da prestação dos serviços em data acordada entre as partes.

5.1.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.2.1. Prazo de execução do objeto: 7 (sete) dias corridos contados da data do recebimento do instrumento contratual ou equivalente (autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro).

5.1.2.2. A Contratante irá disponibilizar documento completo e específico com o detalhamento do atendimento anexado ao instrumento contratual, contendo as seguintes informações:

- a) Tipo de Buffet: Coffee Break Tipo 1, Coffee Break Tipo 2, Coffee Break Tipo 3, Brunch ou Kit Lanches;
- b) Data do evento;
- c) Horário de início e término para o atendimento;
- d) Local do evento: conforme disposto no item 5.2.
- e) Endereço do evento com complementos que se façam necessários como indicação de prédio, instituto, sala, etc.;
- f) Quantidade de pessoas a serem atendidas;
- g) Indicação do servidor responsável pelo evento, bem como suas informações de contato como e-mail e ramal institucional.
- h) Número da Autorização de Fornecimento;
- i) Descritivo detalhado das opções selecionadas dos componentes de cardápio pelo servidor responsável pelo evento.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

5.1.3. A quantidade mínima para todos os atendimentos de eventos será de 20 pessoas.

5.1.4. Durante a vigência do Registro de Preços, eventualmente poderá ser realizada visita técnica, sem prévio aviso, para avaliação das condições higiênico-sanitárias dos locais de manipulação e armazenamento dos alimentos, no endereço indicado na licença sanitária da Contratada e na copa de apoio disponibilizada pela Contratante. Esta visita ocorrerá caso a gestão técnica da Unicamp, por alguma não conformidade na prestação de serviços, julgue necessária a verificação do local.

5.2. Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1. Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) endereço(s) e horário(s):

5.2.1.1. Campus da Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, localizado no Distrito de Barão Geraldo, Campinas/SP.

5.2.1.2. Moradia Estudantil, localizada à Avenida Santa Isabel, nº 1.125, Distrito de Barão Geraldo, Campinas/SP.

5.2.1.3. LUME Teatro, localizado à Rua Carlos Diniz Leitão, nº 150, Distrito de Barão Geraldo, Campinas/SP.

5.2.1.4. Colégio Técnico de Campinas – COTUCA, localizado à Rua Culto à Ciência, nº 177, Botafogo, Campinas/SP.

5.2.1.5. Centro Cultural de Inclusão e Integração Social – CIS-GUANABARA, localizado à Rua Mário Siqueira, nº 829, Guanabara, Campinas/SP.

5.2.1.6. Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas – CPQBA, localizado à Rua Alexandre Cazelatto, nº 999, Betel, Paulínia/SP.

5.2.2. O atendimento dos eventos pode ocorrer com início a partir das 7:00h e término até às 22:00h. A Contratada deverá estar apta a atender eventos simultâneos, situação que pode vir a acontecer ao longo da vigência da contratação. Excepcionalmente, para o evento anual “Unicamp de Portas Abertas (UPA)”, o horário de atendimento poderá ser adiantado para às 5:30h.

5.2.2.1. A tolerância em virtude de atrasos motivados pela Contratada será de até 30 minutos do horário solicitado pela Contratante. Após este prazo, a Contratada estará sujeita a aplicação de penalidades nos termos dos artigos 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2.3. Duração dos Atendimentos

5.2.3.1. O início previsto dos atendimentos pode apresentar variações, com isso, fica definido que a partir do horário solicitado pela Contratante, a empresa deve manter o serviço à disposição por período determinado conforme a modalidade solicitada, sendo:

- a) Coffee Break 1: 2h de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos;
- b) Coffee Break 2: 2h de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos;
- c) Coffee Break 3: 2h30 de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos;
- d) Brunch: 2h30 de disposição de atendimento com tolerância de até 30 minutos.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

5.2.4. O atendimento poderá ocorrer em dias úteis, bem como sábados, domingos, expedientes suspensos e feriados.

5.3. Execução dos Serviços

5.3.1. Condições Gerais

5.3.1.1. Os alimentos, bebidas, preparações, utensílios e os processos inerentes à prestação dos serviços de buffet são de responsabilidade da Contratada e deverão garantir qualidade, segurança alimentar e conformidade com os critérios das legislações aplicáveis e vigentes, assegurando o cumprimento integral das Boas Práticas, abrangendo todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento e aquisição das matérias-primas até a entrega final.

5.3.1.2. Todos os insumos deverão estar rigorosamente dentro do prazo de validade, devidamente identificados nas embalagens em que forem acondicionados, sejam embalagens originais do fabricante ou embalagens utilizadas para as preparações manipuladas, além de apresentar-se isentos de qualquer sinal de deterioração, alteração sensorial ou qualquer condição que comprometa sua qualidade e segurança para o consumo.

5.3.1.3. Todos os componentes do cardápio que exijam manipulação devem ser preparados com antecedência de, no máximo, 24 horas do seu consumo, garantindo-se sua conservação e qualidade até o momento do evento, devendo obrigatoriamente constar a informação da data e horário produzido em etiqueta na embalagem primária.

5.3.1.4. Alimentos que exijam regeneração devem ser obrigatoriamente preparados no dia do consumo.

5.3.1.5. Bebidas como café, chá e sucos devem ser obrigatoriamente preparados no dia do consumo.

5.3.1.6. A Contratada será integralmente responsável por quaisquer intercorrências ou não conformidades identificadas após o consumo dos alimentos fornecidos, incluindo aquelas relacionadas à segurança sanitária. Caberá à Contratada arcar com todos os custos decorrentes da emissão de laudos técnicos, como análises microbiológicas ou outras que se façam necessárias para a devida apuração e comprovação da ocorrência.

5.3.1.7. O transporte deverá ser realizado em veículos higienizados, adequados ao transporte de alimentos e com controle de temperatura, de forma a preservar as características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas dos produtos e evitar contaminações. As embalagens utilizadas devem ser compatíveis com a natureza dos alimentos, atóxicas, vedadas, resistentes e íntegras, oferecendo proteção contra impactos, manipulações indevidas e variações térmicas.

5.3.1.8. Todos os vegetais que compõem os cardápios, seja na elaboração das preparações, verrines ou salada de frutas, devem estar higienizados e sanitizados (processos de pré-lavagem, lavagem, desinfecção com solução clorada ou equivalente e enxágue), isentos de resíduos, sujidades, partes estragadas ou murchas, sinais de podridão, manchas, parasitas ou outras condições que comprometam a integridade, qualidade ou segurança sanitária.

5.3.1.9. Adicionalmente, os sanduíches, itens de confeitaria doce e salgada devem apresentar proporção equilibrada entre massa e recheio, assegurando sabor, padrão visual, harmonia sensorial e qualidade compatível com o serviço proposto.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

5.3.1.10. Sugere-se a utilização de produtos de produção artesanal ou semi artesanal, com exceção dos itens industrializados integrantes dos kits lanche, tais como bolo individual, barra de cereal e néctar de frutas, que poderão ser fornecidos conforme suas especificações originais de fábrica, sendo que todos os produtos devem estar sob controle de qualidade e em conformidade com as boas práticas de fabricação.

5.3.1.11. Toda a montagem e desmontagem de mesas, juntamente com o fornecimento dos utensílios necessários ao serviço, bem como a reposição dos itens nas mesas serão de responsabilidade da Contratada.

5.3.1.12. As louças, talheres, cestas, bandejas, garrafas térmicas, guardanapos, toalhas etc, para todos os serviços inerentes ao objeto desta contratação serão de responsabilidade da Contratada.

5.3.1.13. O quantitativo excedente não consumido pelos participantes do evento após o período de distribuição não poderá ser recolhido pela Contratada, ficando sua destinação sob responsabilidade do fiscal setorial/solicitante. Cabe ainda ao fiscal setorial/solicitante providenciar os utensílios necessários para o acondicionamento e zelar pelo consumo seguro das preparações.

5.3.1.14. A disponibilidade dos materiais necessários para a execução dos serviços, sejam eles descartáveis ou reutilizáveis, deverá ser previamente alinhada entre a Contratada e a Contratante, considerando as características do evento, os critérios de segurança alimentar e a logística operacional.

5.3.1.15. Para todos os atendimentos de coffee break e brunch, deverão ser utilizadas as louças padronizadas para a montagem da mesa de serviço. Já os utensílios destinados ao consumo pelos usuários (pratos, xícaras, copos, talheres) poderão ser de louça ou descartáveis, conforme solicitação do usuário.

5.3.1.16. Os utensílios e materiais poderão ser higienizados e armazenados na copa de apoio da Universidade, nos termos expostos no item 5.5 deste Termo de Referência, a fim de assistir a logística da Contratada.

5.3.1.17. Os colaboradores da Contratada deverão estar identificados e utilizar uniformes fornecidos pela própria empresa, conforme o padrão de cor e modelo por ela adotado, compreendendo camiseta ou camisa, calça, calçados fechados e touca ou rede para cabelos; uso opcional de avental ou colete. Todos os itens do uniforme devem estar sempre limpos, em bom estado de conservação e adequados às atividades desempenhadas, garantindo a identificação visual da equipe e o cumprimento das normas de segurança, higiene e apresentação pessoal.

5.3.1.18. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros.

5.3.1.19. Os colaboradores deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades que desempenham, abrangendo todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição final dos produtos.

5.3.1.20. O atendimento ao Brunch deverá incluir serviços de garçom para sua distribuição.

5.3.1.21. Fica a encargo da Contratada dimensionar a equipe de acordo com o atendimento previsto



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

em cada instrumento contratual.

5.4. Estimativas de Consumo

5.4.1. O Sistema de Registro de Preços, visando contratações futuras, é aderente à realidade na qual a demanda não pode ser previamente quantificada com precisão. A projeção do quantitativo para a contratação foi elaborado com base no histórico de consumo da contratação atual da Universidade Estadual de Campinas, considerando os eventos realizados no campus de Campinas.

5.4.1.1. O cardápio proposto neste Termo de Referência apresenta composições distintas em relação a contratação em vigência. Em função dessas alterações, a estimativa de quantidades foi ajustada considerando o perfil do público atendido, recurso indicado pelas Unidades, entrevistas com os usuários, resultados de pesquisas de satisfação, horário das solicitações e o total de atendimentos registrados.

5.4.2. Estimativa de eventos para o período de 12 meses:

Item	Tipo de Cardápio	Estimativa de Eventos	Estimativa de Comensais
1	Coffee Break Tipo 1	360	29.500
	Coffee Break Tipo 2	260	21.300
	Coffee Break Tipo 3	100	8.200
	Brunch	30	3.000
	Kit Lanches	270	23.000

5.4.3. Perfil de Atendimento por Eventos

5.4.3.1. A média de dias com eventos é de 4 (quatro) dias por semana.

5.4.3.2. O registro máximo atingiu até cinco eventos diários, podendo inclusive ser simultâneos.

5.4.3.3. Enquanto a média de participantes por evento é de 80 pessoas, a média de participantes atendidos diariamente é de 244 pessoas, ao longo dos diversos eventos.

5.4.3.4. Há uma queda brusca no número de eventos durante os meses de recesso de aulas (Janeiro e Fevereiro), e redução em semanas com feriados e expedientes suspensos.

5.4.4. Perfil de Atendimento por Cardápio

5.4.4.1. Coffee Break: 83,5% compreende eventos de 20 a 100 pessoas, 15,5% compreende eventos de 101 a 300 pessoas, enquanto somente 1% ultrapassou o total de 300 pessoas.

5.4.4.2. Brunch: 23% compreende eventos de 20 a 50 pessoas, 38,5% compreende eventos de 51 a 100 pessoas e 38,5% compreende eventos de 101 a 350 pessoas.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

5.4.4.3. Kit Lanches: 67% compreende eventos de 20 a 50 pessoas, 16% compreende eventos de 51 a 100 pessoas e 17% compreende eventos de 101 a 350 pessoas. Salienta-se que uma vez ao ano a Unicamp promove o evento Unicamp de Portas Abertas (UPA), no qual são distribuídos nesta única data, em média, 5.000 kits lanches aos visitantes.

5.5. Copa de Apoio

5.5.1. Será disponibilizada uma copa de apoio à Contratada no campus de Barão Geraldo na esquina da Rua Sérgio Buarque de Holanda com a Rua Mendeleyev, CEP: 13083-859.

5.5.2. O uso da copa de apoio é facultado à Contratada.

5.5.2.1. A Contratada deverá solicitar a copa de apoio para uso no prazo de até 30 dias da assinatura da Ata de Registro de Preços.

5.5.2.2. A entrega das chaves será realizada em data a combinar entre as partes e registrada em relatório contendo as características de entrega do local com respectivos registros fotográficos.

5.5.2.3. A copa de apoio destina-se exclusivamente para atendimento do objeto desta prestação de serviços.

5.5.3. A copa disponibilizada tem área aproximada de 75m² equipada com pontos de água, energia elétrica, pias com torneiras e bancadas de apoio. Anexa a esta área, estão disponíveis dois sanitários para uso exclusivo da Contratada.

5.5.4. A Contratada poderá utilizar eletrodomésticos com alimentação exclusivamente elétrica e compatíveis com a capacidade elétrica do local. A Contratada deverá manter listagem atualizada dos eletrodomésticos em uso, que deverá ser apresentada inicialmente à Contratante em até 5 dias a partir do recebimento das chaves do local para autorização do uso.

5.5.4.1. Os eletrodomésticos, utensílios e mobiliários necessários para a execução dos serviços nesta copa de apoio são de responsabilidade da Contratada, devendo ser retirados ao final da vigência da contratação.

5.5.5. Os valores referentes ao consumo de água e energia elétrica desta copa de apoio não serão onerados da Contratada, porém a Contratante irá realizar o acompanhamento deste consumo.

5.5.6. Em virtude do uso desta copa de apoio, as manutenções prediais deste local são de responsabilidade da Contratada e consistem nas atividades de preservação do imóvel, compreendendo: reparos e consertos devido ao desgaste pela utilização, ações acidentais, pinturas de paredes, tetos e esquadrias, instalações hidráulicas de água fria e quente bem como as sanitárias, instalações elétricas, vidraçaria e tubulações de gás.

5.5.6.1. Não serão permitidas alterações estruturais.

5.5.6.2. Ao final da vigência contratual, o local deverá ser devolvido à Contratante nas mesmas condições da entrega, a qual será devidamente registrada e assinada por ambas as partes.

5.5.7. Ao Contratante, através do gestor e/ou fiscal devidamente identificado, deverá ser assegurado o acesso às dependências desta copa de apoio, a qualquer tempo, a fim de verificação da qualidade



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

dos gêneros alimentícios e preparações, bem como as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

5.6. Tabelas Descritivas

5.6.1. Utensílios e Material de Apoio

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO
Copo de vidro para bebidas (conforme solicitação do usuário)	Fabricação em vidro incolor, liso e sem ornamentos decorativos, destinado ao serviço de água, sucos ou outras bebidas. Acabamento uniforme, superfície transparente e bordas arredondadas, sem rebarbas, riscos, trincas ou imperfeições; capacidade compatível com o tipo de serviço, 200 ml, com estrutura estável e resistente ao manuseio frequente. Deve ser disponibilizado higienizado, em perfeito estado de conservação, isento de manchas, lascas, rachaduras ou qualquer dano, conforme as boas práticas de manipulação e apresentação de utensílios de serviço.
Copo de vidro para verrines (saladas) (somente Brunch)	Fabricação em vidro incolor, liso e sem ornamentos decorativos, destinado ao serviço de saladas. Acabamento uniforme, superfície transparente e bordas arredondadas, sem rebarbas, riscos, trincas ou imperfeições; capacidade compatível com o tipo de serviço, aproximadamente 80 ml, com estrutura estável e resistente ao manuseio frequente. Deve ser disponibilizado higienizado, em perfeito estado de conservação, isento de manchas, lascas, rachaduras ou qualquer dano, conforme as boas práticas de manipulação e apresentação de utensílios de serviço.
Display de identificação das preparações	Display de mesa utilizado para a identificação clara das preparações, confeccionado em acrílico transparente, rígido e de boa espessura, com acabamento liso, sem rebarbas, trincas ou imperfeições. Informações devem estar impressas de forma legível e organizada, com tipografia clara, em tamanho adequado para visualização à distância, contendo o nome da preparação. Estrutura estável, permitindo a fixação da informação em posição visível, sem risco de tombamento; modelos tipo "L", "T" ou com base inclinada são aceitáveis, desde que garantam boa apresentação. Deve ser entregue limpo, higienizado, livre de riscos profundos, manchas ou adesivos danificados, garantindo um aspecto profissional e condizente com as boas práticas de apresentação de alimentos.
Garrafa térmica para café e chá quente	Garrafa confeccionada em aço inoxidável, com revestimento interno e externo em inox escovado ou polido, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de higienização. Sistema de acionamento por bomba (pressão superior), que permita o serviço prático e seguro do conteúdo, sem necessidade de inclinar a garrafa. A capacidade máxima deve ser de até 2 litros, mantendo a temperatura das bebidas por período prolongado, sem alterar sabor, odor ou características sensoriais do produto. A estrutura deve ser livre de vazamentos, com base estável, bico vedante e alça ou pegador para transporte. Utilização para o serviço de bebidas quentes, garantindo praticidade, porcionamento individual e apresentação adequada. Deve ser entregue limpa, em perfeito estado de conservação, sem amassados, riscos profundos, trincas ou falhas de vedação, atendendo às normas de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.
Jarra de vidro	Jarra de vidro com corpo, base de sustentação e tampa de alta resistência, tipo



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

para água, chá gelado e néctar de frutas	suqueira com torneira embutida, ideal para servir bebidas frias, confeccionada em vidro incolor e liso, com acabamento uniforme e transparente, permitindo a visualização do conteúdo interno; design funcional que agrega praticidade ao serviço. Capacidade de 3 a 5 litros (variação conforme modelo), com abertura da torneira sob leve pressão ou rotação, com fluxo contínuo controlado, sendo removível para limpeza completa. A torneira deve ser de plástico atóxico, inox ou metal cromado com vedação em silicone. Utilização para o serviço de bebidas geladas, garantindo praticidade, porcionamento individual e apresentação adequada. Deve ser disponibilizada higienizada, em perfeito estado de conservação, sem trincas, rachaduras, manchas, lascas ou qualquer imperfeição, conforme as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos.
Pegador	Utensílio fabricado em aço inoxidável, resistente, durável e apropriado para uso em preparações alimentícias. Deve possuir formato anatômico e estrutura com dimensionamento compatível com o tipo de preparação a ser servida, permitindo a manipulação sem danificar os alimentos. Acabamento liso, sem rebarbas ou emendas aparentes, com estrutura que permita fácil higienização, inteiramente lavável, resistente à corrosão, atóxico e livre de elementos que possam se soltar ou contaminar os alimentos. Deve ser entregue higienizado, em perfeito estado de conservação, sem oxidação, amassados, deformações ou resíduos, conforme as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.
Porta guardanapos de papel	Suporte para guardanapos de papel, fabricado em acrílico, polipropileno, melamina ou aço inox, que atendam aos requisitos de segurança sanitária, durabilidade e facilidade de higienização. Confeccionado em material lavável, resistente e atóxico, com acabamento liso, cor única e harmônica com os demais utensílios da mesa, sem estampas ou elementos decorativos. Deve possuir formato funcional e estável, que permita fácil retirada dos guardanapos sem danificar o papel. Deve ser disponibilizado limpo, sem trincas, riscos profundos, lascas ou qualquer imperfeição, garantindo apresentação adequada e conformidade com as boas práticas de manipulação e serviço.
Prato ou bandeja para servir	Louça plana ou com bordas suaves, fabricadas em cerâmica, vidro ou porcelana, acabamento liso, em cor única e harmônica com os demais utensílios da mesa, sem estampas ou elementos decorativos. O formato pode ser redondo, oval ou retangular. Obrigatoriamente devem ser disponibilizados higienizados, em excelente estado de conservação, sem trincas, rachaduras, manchas ou qualquer tipo de dano, conforme exigências sanitárias para utensílios de serviço.
Ramequim (somente Brunch)	Recipiente fabricado em cerâmica vitrificada, vidro temperado ou porcelana de alta resistência, em cor branca única (padrão), harmônica com os demais utensílios da mesa, sem estampas decorativas. Utilização para o serviço de salada de frutas e preparações do tipo <i>finger food</i> , garantindo praticidade, porcionamento individual e apresentação adequada. Apresentação com bordas reforçadas, acabamento fino e medidas compatíveis com o tipo de preparo. Deve estar limpo, isento de qualquer resíduo, em perfeito estado de conservação e livres de rachaduras, trincas ou manchas, garantindo segurança alimentar e estética adequada.
Suporte para bolo (com ou sem pé)	Peça fabricada em cerâmica, vidro ou porcelana, acabamento liso, em cor única e harmônica com os demais utensílios da mesa, sem estampas decorativas,



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	destinadas à apresentação de bolos fatiados. Podem ter base reta ou elevada (com pé), desde que com estrutura estável e resistente ao peso da preparação. O acabamento deve ser liso, decorativo e apropriado para eventos formais. Deve ser disponibilizado higienizado, sem lascas, rachaduras, trincas, sinais de desgaste ou qualquer tipo de dano, conforme exigências sanitárias para utensílios de serviço.
Talheres de inox	Mini talheres (modelo degustação) fabricados em aço inoxidável 100% de alta qualidade, apropriados para o consumo de alimentos no formato finger food, atóxico e próprio para contato com alimentos. Devem ser resistentes, anatômicos e de acabamento polido, oferecendo apresentação compatível, sem rebarbas, manchas ou deformações. Projetados para facilitar o consumo de pequenas porções, com design ergonômico, compacto, leve e com bom acabamento. Tamanho reduzido, compatível com o tipo de serviço, medindo aproximadamente 10 a 12 cm de comprimento.
Toalha de mesa	Toalha de mesa reutilizável, confeccionada em tecido premium, resistente e de fácil higienização, tecido de poliéster ou algodão, com acabamento em bainha reforçada com costura dupla. Cor conforme solicitação do usuário, podendo ser preta ou branca, textura lisa ou jacquard. Produto deve apresentar-se limpo, íntegro, isento de manchas, rasgos, fios soltos ou desgastes que comprometam sua função ou aparência. Deve ser higienizado periodicamente para garantir segurança e qualidade no uso. As toalhas devem ser suficientes para cobrir todas as mesas para atendimento.
Xícara para café	Fabricação em porcelana branca, fina, lisa e sem ornamentos decorativos, destinado ao serviço de café. Acabamento uniforme e delicado, com superfície esmaltada, bordas arredondadas e alça anatômica; capacidade compatível com o tipo de serviço, 50 ml, com estrutura resistente ao calor, permitindo a manutenção da temperatura da bebida por tempo adequado, sem absorver odores ou sabores. A xícara deve estar acompanhada de pires correspondente em perfeito estado de conservação, atendendo às normas sanitárias e garantindo apresentação refinada e segura. Ambas as partes devem ser disponibilizadas higienizadas, em perfeito estado de conservação, isentas de trincas, manchas, lascas, rachaduras ou qualquer tipo de imperfeição, conforme as boas práticas de manipulação e apresentação de utensílios de serviço.
Xícara para chá	Fabricação em porcelana branca, fina, lisa e sem ornamentos decorativos, destinado ao serviço de chá. Acabamento uniforme e delicado, com superfície esmaltada, bordas arredondadas e alça anatômica; capacidade compatível com o tipo de serviço, 200 ml, com estrutura resistente ao calor, permitindo a manutenção da temperatura da bebida por tempo adequado, sem absorver odores ou sabores. A xícara deve estar acompanhada de pires correspondente em perfeito estado de conservação, atendendo às normas sanitárias e garantindo apresentação refinada e segura. Ambas as partes devem ser disponibilizadas higienizadas, em perfeito estado de conservação, isentas de trincas, manchas, lascas, rachaduras ou qualquer tipo de imperfeição, conforme as boas práticas de manipulação e apresentação de utensílios de serviço.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

5.6.2. Descartáveis para coffee break e brunch

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO
Copo descartável para café	Copo descartável fabricado em poliestireno, na cor branca, com capacidade de 50 ml. O produto deve estar em conformidade com a norma ABNT NBR 14865:2012, que estabelece os requisitos mínimos de qualidade, segurança e desempenho para copos descartáveis termoformados utilizados para bebidas frias ou quentes. Estrutura firme, com acabamento liso, bordas arredondadas e superfície isenta de rebarbas, deformações ou falhas de moldagem. Deve ser atóxico, inodoro e resistente ao calor, sem risco de deformação.
Copo descartável para salada de frutas	Copo descartável fabricado em poliestireno, transparente (cristal), com capacidade de 100 ml. O produto deve estar em conformidade com a norma ABNT NBR 14865:2012, que estabelece os requisitos mínimos de qualidade, segurança e desempenho para copos descartáveis termoformados utilizados para bebidas frias ou quentes. Estrutura firme, com acabamento liso, bordas arredondadas e superfície isenta de rebarbas, deformações ou falhas de moldagem. Deve ser atóxico, inodoro e resistente ao calor, sem risco de deformação.
Copo descartável para água e néctar de frutas	Copo descartável fabricado em poliestireno, na cor branca, com capacidade de 200 ml. O produto deve estar em conformidade com a norma ABNT NBR 14865:2012, que estabelece os requisitos mínimos de qualidade, segurança e desempenho para copos descartáveis termoformados utilizados para bebidas frias ou quentes. Estrutura firme, com acabamento liso, bordas arredondadas e superfície isenta de rebarbas, deformações ou falhas de moldagem. Deve ser atóxico, inodoro e resistente ao calor, sem risco de deformação.
Guardanapo de papel	Guardanapo de papel descartável, folha simples, tipo liso, cor branca natural (sem pigmentação), isento de odores estranhos. Produzido com 100% de fibras celulósicas virgens de alta qualidade (sem material reciclado), isento de materiais tóxicos ou contaminantes, com boa resistência e textura macia; alvura superior a 70%; dimensões mínimas (desdobrado) de 20 cm x 20 cm. Produto deve atender às normas técnicas de qualidade do papel e exigências gerais de segurança e higiene, conforme a legislação vigente aplicável a materiais de contato com alimentos - Resolução RDC ANVISA nº 91/2001. Devem ser dispostos limpos, íntegros, sem amassados, manchas ou rasgos, atendendo às boas práticas de higiene e manipulação de produtos descartáveis.
Mexedor para bebidas	Mexedor transparente (cristal) para bebidas fabricado em plástico atóxico (poliestireno), no formato tipo remo, comprimento mínimo de 11 cm. Deve apresentar resistência compatível ao uso em líquidos quentes e frios, com acabamento liso, sem rebarbas, rachaduras ou deformações, assegurando higiene, segurança no manuseio e boa apresentação estética.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

5.6.3. Bebidas para coffee break e brunch

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR PORÇÃO (G/ML)
Água mineral	Água mineral natural sem gás, líquido incolor, inodoro e insípido, acondicionado em embalagem primária do tipo garrafa plástica, devidamente vedada, lacrada e rotulada, com volume mínimo de 1,5 litro, sem adição de sais ou quaisquer outros produtos químicos. Produto potável, livre de substâncias estranhas e impurezas, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, Instrução Normativa nº 60/2019, Resolução ANM nº 157/2024, Resolução ANM nº 193/2024, Portaria GM/MS nº 888/2021, RDC nº 275/2002, e à Portaria CVS nº 5/2013, quando cabíveis, bem como as suas atualizações posteriores.	1 porção 200 ml
Café	Café especial; superior; torrado e moído; constituído de grãos arábicos podendo conter 15% de grãos conillon, 10% de grãos pretos/verdes/ardidos, livre de sabor estranho; bebida dura ou melhor, aroma característico; sabor característico e equilibrado; cor médio/moderadamente escuro à médio claro; impurezas (cascas e paus) em g/100g máxima de 1%. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando à Resolução SAA nº 28/2007, Resolução SAA nº 30/2007, RDC nº 727/2022, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 716/2022, RDC nº 275/2002, e à Portaria CVS nº 5/2013, quando cabíveis, bem como as suas atualizações posteriores.	1 porção 50 ml
Chá mate com limão	Chá mate (erva-mate) tostado ou natural pronto para o preparo de infusão; produto 100% proveniente de folhas e ramos finos de <i>Ilex paraguariensis</i> (erva-mate), isento de aditivos, corantes, sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer outras substâncias estranhas ao produto. Bebida acompanhada de rodela de limão fresco, acondicionadas higienicamente. Coloração uniforme verde-amarelada ou castanho-clara, com sabor e aroma característicos. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas sanitárias e regulatórias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando à RDC nº 716/2022, RDC nº 275/2002, RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019 RDC nº 429/2020 e IN 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as suas atualizações posteriores.	1 porção 200 ml
Néctar de frutas (abacaxi, laranja, pêssego, goiaba,	Néctar de frutas obtido a partir de no mínimo 30% de polpa ou suco concentrado de frutas, reconstituído com água potável e adição de açúcares e outros ingredientes permitidos por lei. Não pode conter alergênicos de acordo com a RDC 26/2015. Com condições	1 porção 200 ml



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

uva, manga, caju, maracujá)	adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo a RDC Anvisa nº 727/2022, RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 26/2015, RDC nº 5/2007, RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013, bem como atualizações posteriores que se aplicarem ao produto e serviço.	
-----------------------------	--	--

5.6.4. Confeitaria salgada: Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com Per Capita para coffee break e brunch

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR PORÇÃO (G/ML)
Caldo de abóbora com queijo muçarela	Sopa cremosa de caldo de abóbora com queijo muçarela tipo <i>finger food</i> . Preparação à base de abóbora cabotiá ou moranga ($\geq 55\%$), fresca, sem casca, sementes ou partes deterioradas, com temperos e condimentos naturais como alho, cebola, cheiro-verde, sal, azeite de oliva ou óleo vegetal; não utilizar conservantes artificiais e nem corantes; cozida e batida até obter textura cremosa, finalizada com queijo muçarela (mínimo 8%) ralado ou em cubos pequenos. Resultado corresponde a caldo espesso homogêneo, de coloração alaranjada intensa, com sabor adocicado e equilibrado natural da abóbora com leve salinidade do queijo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 100 ml
Caldo de mandioca com frango desfiado	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> elaborada à base de mandioca fresca ($\geq 55\%$), sem fibras ou partes deterioradas, enriquecida com peito de frango (mínimo 20%) cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens ou gordura excessiva. Finalização com temperos e condimentos naturais, como alho, cebola, cheiro-verde, sal, azeite de oliva ou óleo vegetal; não utilizar conservantes artificiais e nem corantes; cozida e batida até obter caldo espesso, de coloração amarelada e sabor característico. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 100 ml
	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> elaborada à base de mandioquinha ou batata-baroa fresca ($\geq 60\%$), sem casca ou partes deterioradas, cozida e batida até atingir textura cremosa, com	1 porção 100 ml



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Caldo de mandioquinha com crispy de couve manteiga	crispy de couve-manteiga como acabamento (mínimo 5 %). Finalização com temperos e condimentos naturais, como alho, cebola, cheiro-verde, sal, azeite de oliva ou óleo vegetal; não utilizar conservantes artificiais e nem corantes, resultando em caldo espesso, de coloração amarela intensa e sabor adocicado característico, com equilíbrio entre os temperos e a crocância da couve. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Caldo verde com crispy de bacon	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> composta por base cremosa de batata inglesa fresca (mínimo 60%), descascada e cozida até obtenção de textura homogênea, couve-manteiga finamente fatiada (mínimo 10%) e acabamento com crispy de bacon em cubos ou tiras (mínimo 10%). Finalização com temperos e condimentos naturais, como alho, cebola, cheiro-verde, sal, azeite de oliva ou óleo vegetal; não utilizar conservantes artificiais e nem corantes. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 100 ml
Cuscuz paulista	Cuscuz paulista; preparação à base de farinha de milho flocada pré-cozida, servida fria em pequenas porções individuais, no formato de finger food, composta por caldo natural de legumes ou frango, tomate, cebola, alho, milho, ervilha, azeitona preta ou verde, pimentão, peito de frango sem pele, ossos e cartilagens ou gordura excessiva, ovo cozido, cheiro-verde, azeite de oliva ou óleo vegetal, temperos naturais. Moldagem em formato firme e desenformável (mini formas), com textura úmida e estruturada, coloração alaranjada intensa característica. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 711/2022, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 80 g
Escondidinho de carne	Preparação composta por duas camadas de purê de batata cremoso, elaborado com batatas frescas, cozidas e amassadas, acrescidas de manteiga ou margarina, leite e sal, resultando em textura lisa e macia, de coloração amarela clara, servida em pequenas porções individuais. Recheio de carne moída bovina de qualidade refogada, fresca, macia, sem nervuras e excesso de gordura, refogada com cebola, alho, tomate, sal, pimenta-do-	1 porção 80 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	reino, óleo vegetal ou azeite de oliva, cheiro-verde. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Escondidinho de frango	Preparação composta por duas camadas de purê de batata cremoso, elaborado com batatas frescas, cozidas e amassadas, acrescidas de manteiga ou margarina, leite e sal, resultando em textura lisa e macia, de coloração amarela clara, servida em pequenas porções individuais. Recheio de peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, refogado com cebola, alho, tomate, sal, pimenta-do-reino, óleo vegetal ou azeite de oliva, cheiro-verde. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 80 g
Massa alimentícia (Ravioli ou Capeletti) de carne ao molho sugo	Massa alimentícia fresca tipo finger food à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, água e sal, de textura macia e firme após cocção, moldada em formato de ravioli ou capeletti, recheada com carne bovina moída de consistência tenra, sendo obtida a partir de cortes selecionados com baixo teor de gordura, isenta de nervuras e com suculência, temperada com condimentos naturais, formando um recheio de textura homogênea e sabor suave. Finalização com molho sugo preparado com tomates frescos e demais temperos, acrescido de lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 711/2022, bem como as atualizações posteriores. • Ravioli: Massa alimentícia recheada de formato quadrado, com bordas frisadas, composta por duas lâminas de massa envolvendo o recheio central. • Capeletti: Massa alimentícia recheada de formato característico de anel ou chapéu, com fechamento artesanal em meia-lua e união das pontas; recheio posicionado internamente.	1 porção 80 g
	Massa alimentícia fresca tipo finger food à base de farinha de trigo	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Massa alimentícia (Ravioli ou Capeletti) de frango ao molho sugo	enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, água e sal, de textura macia e firme após cocção, moldada em formato de ravioli ou capeletti, recheada com peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, temperado com condimentos naturais, formando um recheio de textura homogênea e sabor suave. Finalização com molho sugo preparado com tomates frescos e demais temperos, acrescido de lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 711/2022, bem como as atualizações posteriores. • Ravioli: Massa alimentícia recheada de formato quadrado, com bordas frisadas, composta por duas lâminas de massa envolvendo o recheio central. • Capeletti: Massa alimentícia recheada de formato característico de anel ou chapéu, com fechamento artesanal em meia-lua e união das pontas; recheio posicionado internamente.	1 porção 80 g
Massa alimentícia (Ravioli ou Capeletti) de queijo ao molho sugo	Massa alimentícia fresca tipo finger food à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, água e sal, de textura macia e firme após cocção, moldada em formato de ravioli ou capeletti, recheada com mistura cremosa de queijos de alta qualidade, tais como queijo muçarela ralado ou triturado, queijo parmesão ralado, ricota fresca peneirada, requeijão culinário ou creme de leite, formando um recheio de consistência pastosa e sabor suave, levemente salgado, com notas lácteas. Finalização com molho sugo preparado com tomates fresco e demais temperos, acrescido de lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 711/2022, bem como as atualizações posteriores. • Ravioli: Massa alimentícia recheada de formato quadrado, com bordas frisadas, composta por duas lâminas de massa envolvendo o recheio central. • Capeletti: Massa alimentícia recheada de formato característico de anel ou chapéu, com fechamento artesanal em meia-lua e união das pontas; recheio posicionado internamente.	1 porção 80 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Mini croissant	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i> , elaborado com massa folhada fermentada, composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, fermento biológico, manteiga ou margarina, ovo e outros ingredientes permitidos. Formato semicircular (meia-lua), obtido a partir do enrolamento de massa em triângulo, resultando em uma estrutura curvada com extremidades afiladas e centro volumoso, com superfície levemente ondulada e camadas visíveis. Aparência dourada após assamento, textura crocante por fora e macia por dentro, sabor suave e aroma característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. Validade máxima de 24 horas após a produção. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini croissant de frango	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i> , elaborado com massa folhada fermentada, com recheio de peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, temperado com condimentos naturais, isento de conservantes químicos, corantes artificiais ou realçadores de sabor industrializados; proporção equilibrada entre massa e recheio. Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, fermento biológico, manteiga ou margarina, ovo e outros ingredientes permitidos. Formato semicircular (meia-lua). Aparência dourada após assamento, textura crocante por fora e macia por dentro, sabor suave e aroma característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Mini croissant de presunto e queijo	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i> , elaborado com massa folhada fermentada, com recheio de presunto magro, obtido de carne de pernil suíno selecionada, isento de gorduras externas aparentes (sem capa de gordura) e queijo do tipo muçarela (ou similar) com boa capacidade de derretimento, em proporção equilibrada e uniformemente distribuído no interior da massa, com textura macia e sabor suave; os ingredientes devem estar devidamente cozidos, fatiados ou ralados, sem presença de excesso de líquidos e predominância de sal ou gordura, cartilagens, nervuras, ou ingredientes substitutivos de baixa qualidade. Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, fermento biológico, manteiga ou margarina, ovo e outros ingredientes permitidos. Formato semicircular (meia-lua). Aparência dourada após assamento, textura crocante por fora e macia por dentro, sabor suave e aroma característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini empadinha de frango	Empadinha de frango assada do tipo <i>finger food</i> ; massa amanteigada do tipo podre ou amanteigada de textura leve crocante e quebradiça, com recheio de peito de frango cozido, sem pele, sem osso, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, desfiado e temperado com condimentos naturais, isento de conservantes químicos, corantes artificiais ou realçadores de sabor industrializados; com ou sem leve adição de requeijão ou creme; formato tradicional redondo, com bordas fechadas e superfície dourada; produção sem sinais de queima, excesso de gordura ou ressecamento. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini empadinha de palmito	Empadinha de palmito assada do tipo <i>finger food</i> ; massa amanteigada do tipo podre ou amanteigada de textura leve crocante e quebradiça, com recheio cremoso composto por palmito picado, cebola, alho, tomate, leite, farinha de trigo, margarina, cheiro-verde, sal e pimenta-do-reino; proporção equilibrada entre massa e recheio; formato tradicional redondo; produção sem sinais de queima, excesso de gordura ou ressecamento. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini enroladinho de frango	Enroladinho assado do tipo <i>finger food</i> ; massa do tipo pão macio ou semi-folhada com recheio de peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, temperado com condimentos naturais isento de conservantes químicos, corantes artificiais ou realçadores de sabor industrializados; produção sem sinais de queima, encruamento ou excesso de gordura. Apresenta coloração dourada, formato cilíndrico. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini enroladinho de presunto e queijo	Enroladinho assado do tipo <i>finger food</i> ; massa do tipo pão macio ou semi-folhada com recheio uniforme de presunto cozido e queijo muçarela derretidos. Produção sem sinais de queima, encruamento ou excesso de gordura. Apresenta coloração dourada, formato cilíndrico. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini esfiha de carne	Esfiha do tipo <i>finger food</i> ; recheio de carne bovina moída de alto padrão, sem nervuras ou excesso de gordura, temperada com condimentos naturais; coloração uniforme levemente dourada e bem cozida, sem queimaduras; produção com ingredientes de alta qualidade. Acabamento padronizado, massa leve e macia, recheio temperado e suculento, com excelente apresentação visual e sabor marcante; formato tradicional (triangular ou redondo); sem vazamento ou excesso de umidade. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
	Esfiha do tipo <i>finger food</i> ; recheio de escarola ou ricota com espinafre, temperada com condimentos naturais; assada de cor levemente dourada, sem queimaduras; produção com	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Mini esfiha de verduras (escarola, ricota com espinafre)	ingredientes de alta qualidade; acabamento padronizado, massa leve e macia, recheio temperado e suculento, com excelente apresentação visual e sabor marcante; formato tradicional (triangular ou redondo); sem vazamento ou excesso de umidade. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores. Esfiha de Escarola - Recheio composto por escarola refogada, com temperos naturais, com ou sem adição de azeitonas pretas picadas. Textura úmida, sem excesso de líquido, sabor levemente amargo característico da verdura. Esfiha de Ricota com Espinafre - Recheio composto por ricota fresca, espinafre cozido e bem escorrido, com temperos naturais. Textura cremosa, sem presença de líquido livre, sabor suave.	
Mini folhado de queijo	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i>, elaborado com massa folhada fermentada, composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, fermento biológico, manteiga, ovo e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Recheado com queijo do tipo muçarela (ou similar) com boa capacidade de derretimento. Formato semicircular (meia-lua). Aparência dourada após assamento, textura crocante por fora e macia por dentro, sabor suave e aroma característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini pão de batata recheado com frango	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i>, elaborado com massa macia à base de batata cozida e amassada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, ovo, manteiga ou margarina vegetal, leite, açúcar, fermento biológico e sal. Recheado com peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens, livre de resíduos indesejáveis e gordura aparente, temperado com condimentos naturais, isento de corantes artificiais ou realçadores de sabor industrializados. Apresenta coloração dourada na parte superior, textura macia, sabor suave, coloração dourada, aroma característico, formato ovalado ou arredondado, superfície lisa ou levemente enrugada, estrutura uniforme. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini pão de batata recheado com requeijão cremoso	Produto de panificação, <i>tipo finger food</i> , elaborado com massa macia à base de batata cozida e amassada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, ovo, manteiga ou margarina vegetal, leite, açúcar, fermento biológico e sal. Recheado com requeijão lácteo cremoso destinado ao uso culinário, de consistência pastosa, isento de adição de amido, coloração branca a levemente amarelada, textura lisa e sabor suave ligeiramente salgado, isento de sinais de rancidez e fermentação. Apresenta coloração dourada na parte superior, textura macia, sabor suave, coloração dourada, aroma característico, recheio úmido, formato ovalado ou arredondado, superfície lisa ou levemente enrugada, estrutura uniforme. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini quiche de alho poró	Produto assado, em formato individual arredondado, <i>tipo finger food</i> , composto por uma base de massa podre leve e crocante composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, sal; moldada em forminhas redondas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Recheio cremoso de leite e/ou creme de leite, ovo e alho-poró, com sabor suave, coloração esverdeada clara, aroma característico e textura macia. Finalização com uma camada de queijo ralado gratinado, conferindo sabor acentuado e aparência dourada ao produto. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
	Produto assado, em formato individual arredondado, <i>tipo finger food</i> , composto por uma base de massa podre leve e crocante composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, sal; moldada em forminhas redondas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Recheio cremoso de leite e/ou creme de leite, ovo e espinafre (sem a presença de talos, partes amareladas ou murchas), com sabor suave, coloração	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Mini quiche de espinafre	verde vibrante, aroma característico e textura macia. Finalização com uma camada de queijo ralado gratinado, conferindo sabor acentuado e aparência dourada ao produto. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini quiche de queijo	Produto assado, em formato individual arredondado, <i>tipo finger food</i> , composto por uma base de massa podre leve e crocante composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, sal; moldada em forminhas redondas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Recheio cremoso de leite e/ou creme de leite, ovo e elaborado com queijos variados (como muçarela, parmesão e/ou minas padrão); com sabor suave e lácteo com leve toque salgado, coloração levemente amarelada, aroma característico de queijo gratinado e textura ligeiramente elástica devido aos queijos. Finalização com uma camada de queijo ralado gratinado, conferindo sabor acentuado e aparência dourada ao produto. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini quiche Lorraine (bacon e alho poró)	Produto assado, em formato individual arredondado, <i>tipo finger food</i> , composto por uma base de massa podre leve e crocante composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, sal; moldada em forminhas redondas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Recheio cremoso de leite e/ou creme de leite, ovo, alho-poró, acrescido de cubos de bacon suíno levemente dourados, livres de excesso de gordura; coloração amarelada. Finalização com uma camada de queijo ralado gratinado, conferindo sabor acentuado e aparência dourada ao produto. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini sanduíche de pão brioche com peito de peru e queijo branco	Sanduíche composto por mini pão tipo brioche fresco formato arredondado, macio e levemente adocicado, coloração dourada, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite, fermento biológico, manteiga, açúcar e sal; gema de ovo	1 unidade 50 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	para pincelar e fornecer acabamento brilhante. Recheio composto de fatias regulares de queijo branco tipo Minas frescal, aproximadamente 3 mm de espessura, e peito de peru defumado, aproximadamente 1 mm de espessura. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini sanduíche de pão brioche com presunto e queijo muçarela	Sanduíche composto por mini pão tipo brioche fresco formato arredondado, macio e levemente adocicado, coloração dourada, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite, fermento biológico, manteiga, açúcar e sal; gema de ovo para pincelar e fornecer acabamento brilhante. Recheio composto de fatias regulares de presunto suíno magro sem capa de gordura e queijo muçarela ambos fatiados em espessura de aproximadamente 1 mm. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão ciabatta recheado com antepasto de berinjela e queijo muçarela	Sanduíche composto por pão tipo ciabatta fresco, formato retangular, superfície rústica e levemente enfarinhada, de casca crocante firme e interior macio e aerado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, azeite de oliva e sal. Recheio de antepasto de berinjela elaborado sob composição mínima obrigatória de berinjela, pimentão (vermelho e/ou amarelo), cebola, alho, azeite ou óleo vegetal, vinagre, sal e especiarias naturais; produto de aparência rústica, com os vegetais visivelmente picados em cubos ou em tiras finas, assados sem excesso de líquido ou oleosidade; inclui também queijo muçarela fatiado em espessura de aproximadamente 1 mm, com textura macia e sabor suave. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão ciabatta recheado com mortadela e geléia de frutas amarelas	Sanduíche composto por pão tipo ciabatta fresco, formato retangular, superfície rústica e levemente enfarinhada, de casca crocante firme e interior macio e aerado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, azeite de oliva e sal. Recheio com finas fatias de mortadela	1 unidade 50 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	defumada de aproximadamente 1 mm de espessura, sabor suave e levemente condimentado, característico de mortadela defumada. Finalização com geleia de frutas amarelas de qualidade superior (abacaxi, manga, pêssego ou damasco), feita com 50 a 65% de frutas frescas ou polpas 100% naturais, sem diluição com água em excesso, com teor de açúcar equilibrado, coloração amarelo brilhante, com sabor e aroma respectivo a fruta em questão, com consistência semi sólida, gelatinosa e uniforme. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini sanduíche de pão de forma integral recheado com frango desfiado com requeijão, alface e cenoura ralada	Sanduíche composto por pão tipo integral fresco, fatiado e sem casca, à base de farinha de trigo integral (mínimo 51%), farinha de trigo branca enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal; isento de sinais de umidade, mofo ou odor estranho; quantidade de fibras alimentares: mínimo de 5 g por 50 g de produto. Recheio com peito de frango cozido e desfiado, sem pele, ossos e cartilagens ou gordura excessiva, finalizado com temperos e condimentos naturais, como alho, cebola, cheiro-verde, sal, azeite de oliva ou óleo vegetal (não utilizar conservantes artificiais e nem corantes); adicionado requeijão lácteo cremoso destinado ao uso culinário, de consistência pastosa, isento de adição de amido, coloração branca a levemente amarelada, textura lisa e sabor suave ligeiramente salgado, isento de sinais de rancidez e fermentação. Complementado com folhas frescas de alface, picadas ou rasgadas, e cenoura crua descascada ralada fina. Segmentação em quatro porções para consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini sanduíche de pão de forma integral recheado com queijo prato, rúcula e tomate seco	Sanduíche composto por pão tipo integral fresco, fatiado e sem casca, à base de farinha de trigo integral (mínimo 51%), farinha de trigo branca enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal; isento de sinais de umidade, mofo ou odor estranho; quantidade de fibras alimentares: mínimo de 5 g por 50 g de produto. Recheio com queijo prato fatiado em espessura de aproximadamente 1 mm, complementado com folhas frescas de rúcula em tiras ou rasgadas (sem talos ou hastes) e tomate seco em tiras ou pequenos pedaços. Segmentação em quatro porções para consumo. Condições	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini sanduíche de pão de leite com queijo branco, peito de peru, alface, cenoura ralada e maionese	Sanduíche composto por mini pão de leite fresco formato retangular ou arredondado com textura macia, levemente adocicado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, manteiga ou margarina, fermento biológico, açúcar e sal. Recheio composto de fatias regulares de queijo branco tipo Minas frescal, aproximadamente 3 mm de espessura, e peito de peru defumado, aproximadamente 1 mm de espessura, complementado com folhas frescas de alface, picadas ou rasgadas, cenoura crua descascada ralada fina e maionese industrializada. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão de leite com queijo muçarela, presunto, alface, tomate e maionese	Sanduíche composto por mini pão de leite fresco formato retangular ou arredondado com textura macia, levemente adocicado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, manteiga ou margarina, fermento biológico, açúcar e sal. Recheio composto de fatias regulares de presunto suíno magro sem capa de gordura e queijo muçarela ambos fatiados em espessura de aproximadamente 1 mm, complementado com folhas frescas de alface, picadas ou rasgadas, tomate in natura tipo, sendo 2 (duas) rodela médias por unidade de sanduíche, com aproximadamente 3 mm de espessura cada e maionese industrializada. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão francês tipo baguete com antepasto de berinjela e queijo muçarela	Sanduíche composto por mini pão francês tipo baguete fresco formato alongado e superfície levemente crocante, com miolo macio e leve, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico e sal. Recheio de antepasto de berinjela elaborado sob composição mínima obrigatória de berinjela, pimentão (vermelho e/ou amarelo), cebola, alho, azeite ou óleo vegetal, vinagre, sal e especiarias naturais; produto de aparência rústica, com os vegetais visivelmente picados em cubos	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	ou em tiras finas, inclui também queijo muçarela fatiado em espessura de aproximadamente 1 mm. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão francês tipo baguete com queijo branco, peito de peru, alface, cenoura ralada e maionese	Sanduíche composto por mini pão francês tipo baguete fresco formato alongado e superfície levemente crocante, com miolo macio e leve, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico e sal. Recheio composto de fatias regulares de queijo branco tipo Minas frescal, aproximadamente 3 mm de espessura, e peito de peru defumado, aproximadamente 1 mm de espessura, complementado com folhas frescas de alface picadas ou rasgadas, cenoura crua descascada ralada fina e maionese industrializada. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Mini sanduíche de pão francês tipo baguete com salame, queijo muçarela, alface, tomate e maionese	Sanduíche composto por mini pão francês tipo baguete fresco formato alongado e superfície levemente crocante, com miolo macio e leve, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico e sal. Recheio composto de fatias regulares de salame italiano, aproximadamente 1 mm de espessura, e queijo muçarela fatiado em espessura de aproximadamente 1 mm, complementado com folhas frescas de alface picadas ou rasgadas, tomate in natura, sendo 2 (duas) rodela médias por unidade de sanduíche, com aproximadamente 3 mm de espessura cada e maionese industrializada. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
Patê de alho	Produto cremoso, homogêneo, elaborado à base de alho fresco triturado, óleo vegetal, maionese industrializada, sal, e ingredientes naturais, sem conservantes artificiais. Coloração branca a levemente amarelada, aroma intenso e característico de alho, sabor marcante com leve picância natural, textura cremosa. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº	1 porção 10 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Patê de azeitona	Produto cremoso, homogêneo, elaborado à base de azeitonas pretas ou verdes trituradas, óleo vegetal, maionese industrializada e ingredientes naturais, sem conservantes artificiais. Coloração característica da variedade de azeitona utilizada (verde-oliva ou marrom-escuro), aroma marcante e sabor salgado, levemente ácido, textura cremosa. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 10 g
Patê de berinjela	Produto pastoso, homogêneo, elaborado à base do cozimento ou assamento da berinjela, combinado com óleo vegetal, maionese industrializada e ingredientes naturais, sem conservantes artificiais; opcionalmente, podem ser adicionados outros vegetais como pimentões, cebola e alho. Textura levemente rústica, com coloração marrom-clara a acinzentada, sabor marcante, característico da berinjela. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 10 g
Patê de queijo	Produto cremoso, homogêneo, elaborado à partir de queijos processados (como muçarela, prato, parmesão ou minas frescal), misturados com creme de leite, requeijão ou maionese industrializada, temperos naturais e, opcionalmente, ervas e especiarias. Sabor suave a levemente acentuado, coloração amarelo-clara a amarelo-intensa, aroma característico de queijo, textura macia. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 10 g
Polenta com ragu de carne	Prato salgado tipo <i>finger food</i> composto por base de polenta cremosa preparada com fubá de milho de alta qualidade com textura macia. Cobertura com ragu de carne bovina desfiada de consistência tenra, suculenta, com baixo teor de gordura, isenta de nervuras (acém, paleta ou músculo). Finalização com lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado, salsinha e cebolinha. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à	1 porção 80 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Polenta com ragu de cogumelos	Prato salgado tipo <i>finger food</i> composto por base de polenta cremosa preparada com fubá de milho de alta qualidade com textura macia. Cobertura com ragu de cogumelos frescos (shiitake, shimeji, paris, portobello ou mix) de coloração marrom-dourada, com pequenos pedaços de cogumelos macios. Finalização com lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado, salsinha e cebolinha. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 80 g
Risoto de alho poró	Prato salgado tipo <i>finger food</i> composto por base de arroz cozido com textura cremosa. Finalizado com alho-poró fresco refogado, manteiga e lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado, salsinha e cebolinha, resultando em preparação com coloração amarelada e tons esverdeados do alho-poró, aroma suave e sabor delicado, levemente adocicado. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 80 g
Risoto de limão siciliano	Prato salgado tipo <i>finger food</i> composto por base de arroz cozido com textura cremosa. Finalizado com raspas e suco de limão-siciliano, manteiga e lascas de queijo tipo parmesão fresco ralado, salsinha e cebolinha, resultando em preparação com sabor fresco delicado, aroma cítrico e consistência cremosa. Servido em porções individuais. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 80 g
Sopa creme de couve-flor com alho crocante	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> obtida a partir de couve-flor fresca ($\geq 55\%$) cozida e batida até textura cremosa, acabamento com lâminas finas, crocantes e douradas de alho enriquecida com caldo de legumes natural, e, opcionalmente, lácteos (creme de leite ou leite integral). Finalização com temperos e condimentos naturais, não utilizar conservantes artificiais e nem corantes, resultando em um creme homogêneo, de coloração clara e sabor	1 porção 100 ml



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	delicado. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Sopa de feijão com crispy de bacon	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> composta por base cremosa de feijão carioca cozido e batido, sem grumos ou separação de fases e acabamento com crispy de bacon em cubos (mínimo 10%) que deve ser adicionado no momento da entrega. Finalização com temperos e condimentos naturais, não utilizar conservantes artificiais e nem corantes, resultando em sabor marcante, com predominância do sabor do feijão e sabor intenso do bacon crocante, com boa palatabilidade e aparência caseira. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 100 ml
Torrada	Mini torrada crocante de pão francês ou pão de forma (tipo canapé), elaborada a partir de fatias finas de pão com textura crocante, coloração dourada, formato regular (ovalado, redondo ou retangular), coloração dourada homogênea, superfície levemente porosa e sabor neutro; sem queimaduras, esfarelamento ou ressecamento excessivos. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 25 g (5 unidades)
Verrine com cenoura ralada, beterraba ralada, alface em tiras ou rasgada e molho de salada	Salada apresentada em porção individual, resfriada, com montagem em recipiente transparente, permitindo a visualização das camadas de vegetais, garantindo apresentação estética; presença de tampa para vedação e preservação da integridade dos itens; composta de cenoura fresca ralada fina, beterraba fresca ralada fina e alface (crespa ou lisa) em tiras ou rasgada em pedaços pequenos; servida com molho de salada à base de azeite, vinagre e/ou suco de limão e sal, acondicionado separadamente ou sobre a preparação, garantindo sabor equilibrado e frescor. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 50 g
	Salada apresentada em porção individual, resfriada, com	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Verrine com grão de bico, tomate, cebola roxa, azeitona verde, salsinha e cebolinha	montagem em recipiente transparente, permitindo a visualização das camadas dos vegetais, garantindo apresentação estética; presença de tampa para vedação e preservação da integridade dos itens; composta de grão-de-bico cozido com textura macia, tomate maduro fresco e cebola roxa fresca picados em pequenos cubos uniformes, azeitonas verdes descaroçadas cortadas em rodela finas, salsinha e cebolinha frescos picados finamente; servida com molho de à base de azeite, vinagre e/ou suco de limão e sal, acondicionado separadamente ou sobre a preparação, garantindo sabor equilibrado e frescor. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 70 g
Verrine com rúcula em tiras ou rasgada, tomate picado, queijo branco e manjerição	Salada apresentada em porção individual, resfriada, com montagem em recipiente transparente, permitindo a visualização das camadas de vegetais, garantindo apresentação estética; presença de tampa para vedação e preservação da integridade dos itens; composta de rúcula fresca em tiras ou rasgada (sem talos grandes ou hastes grossas), tomate maduro fresco picado em pequenos cubos uniformes, queijo branco tipo Minas frescal cortado em dados de aproximadamente 0,5 cm, folhas frescas de manjerição picadas finamente e adicionadas em uma porção de cerca de 1g por verrine; servida com molho de salada à base de azeite, vinagre e/ou suco de limão e sal, acondicionado separadamente ou sobre a preparação, garantindo sabor equilibrado e frescor. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 60 g
Vichyssoise (Caldo de batata e alho poró) com crispy de alho poró	Sopa cremosa tipo <i>finger food</i> composta por base cremosa de batata inglesa fresca ($\geq 50\%$), sem casca ou partes deterioradas, e alho-poró (parte branca) ($\geq 15\%$) cozidos e batidos até atingir textura cremosa e homogênea, e finalizados com creme de leite; acabamento com crispy de alho-poró. Pode ser servida quente ou fria (versão tradicional), de coloração clara e uniforme, sabor suave e textura cremosa. Finalização com temperos e condimentos naturais, não utilizar conservantes artificiais e nem corantes. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 porção 100 ml



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

5.6.5. Confeitaria doce: Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com Per Capita para
coffee break e brunch

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR PORÇÃO (G/ML)
Bolo com cobertura	Massa úmida e aerada, com textura macia e fresca, sabor característico, aroma agradável e aparência caseira. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite ou iogurte (conforme o sabor), açúcar, fermento químico, óleo vegetal ou manteiga, aromatizantes e ingredientes específicos conforme o sabor: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate: elaborado com cenoura fresca ralada e finalizado com calda de chocolate à base de cacau em pó ou chocolate em pó, leite, açúcar, margarina ou manteiga. Apresenta textura firme após resfriamento. Bolo de chocolate com cobertura de chocolate: elaborado com cacau em pó ou chocolate em pó e finalizado com cobertura também à base de cacau em pó ou chocolate em pó, leite ou creme de leite, açúcar, margarina ou manteiga. Bolo de fubá com cobertura de goiabada: elaborado com fubá de milho e finalizado com cobertura de goiabada derretida, proporcionando sabor doce e frutado característico. Bolo de maçã com especiarias e cobertura de fondant: elaborado com maçãs frescas raladas ou picadas, aromatizado com canela e outras especiarias e finalizado com cobertura de fondant tradicional branco à base de açúcar, que forma uma camada levemente crocante e adocicada após resfriamento. Bolo de iogurte com cobertura de geleia de frutas vermelhas ou morangos: elaborado com iogurte natural e finalizado com cobertura de geleia de frutas vermelhas (morango, framboesa, amora) ou geleia de morango, compostas pelas frutas, açúcar e pectina, podendo conter suco de limão ou aromatizantes naturais, conferindo cor, brilho e sabor frutado ao produto. Deve ser preparado no dia do evento ou na véspera e apresentado em fatias individuais ou em porções cortadas, sendo posteriormente disposto em bandejas ou pratos para o consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº	1 fatia 80 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Bolo simples	Massa úmida e aerada, com textura macia e fresca, sabor característico, aroma agradável e aparência caseira. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, leite ou suco natural (conforme o sabor), açúcar, fermento químico, óleo vegetal ou manteiga, aromatizantes e ingredientes específicos conforme o sabor: Bolo de Chocolate: cacau em pó ou chocolate em pó; Bolo de Laranja/Limão: suco e raspas da fruta natural; Bolo de Fubá: fubá de milho; Bolo Mármore: camadas mescladas de massa de chocolate e baunilha; Formigueiro: combinação de massa branca com granulados de chocolate. Deve ser preparado no dia do evento ou na véspera e apresentado em fatias individuais ou em porções cortadas, sendo posteriormente disposto em bandejas ou pratos para o consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 fatia 60 g
Mini brownie de chocolate	Produto de confeitaria à base de chocolate fresco; formato quadrado ou retangular, com medidas aproximadas entre 3 cm a 5 cm por lado; textura macia e úmida internamente, levemente crocante externamente, sabor intenso de chocolate, de tonalidade marrom escura, característica do chocolate; composto de chocolate meio amargo ou ao leite, cacau em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, manteiga ou margarina vegetal, fermento biológico. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
	Massa doce especial tipo mini pão fresco; produto assado, de formato arredondado ou levemente ovalado; massa fofa, não seca ou quebradiça, levemente adocicada, de coloração clara internamente e dourada externamente, composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, manteiga ou margarina vegetal, leite, fermento biológico, água, sal e outros	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Mini pão doce com leite e coco	ingredientes permitidos. Coberto com calda à base de leite de coco e leite condensado, polvilhado com coco ralado fino. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini pão tipo Lua de Mel com recheio de creme ou doce de leite	Massa doce especial tipo mini pão fresco; produto assado, de formato arredondado ou levemente ovalado; massa fofa, não seca ou quebradiça, levemente adocicada, de coloração clara internamente e dourada externamente, composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, manteiga ou margarina vegetal, leite, fermento biológico, água, sal e outros ingredientes permitidos. Mergulhada em calda doce (à base de leite ou leite condensado) e recheada a frio (mínimo de 30% do peso total do produto) com creme de confeiteiro (à base de leite, açúcar, gema de ovo, amido de milho, manteiga ou margarina vegetal e essência de baunilha) ou doce de leite envolvido em coco ralado fino com aderência. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini tartelete com creme de confeiteiro com frutas amarelas (manga, pêssego, damasco)	Massa doce assada fresca, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, ovo e opcionalmente essência de baunilha ou raspas de limão, resultando em textura crocante e quebradiça, com coloração dourada uniforme e sabor amanteigado levemente adocicado. Recheio composto por creme de confeiteiro cremoso e sabor suave, isento de grumos ou sinais de coagulação. Finalização com frutas amarelas frescas ou em calda (como manga, pêssego e damasco), cortadas em fatias ou cubos uniformes. Pode ser adicionado brilho de confeitaria (gel de brilho ou gelatina neutra) para melhor conservação e apresentação. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g
Mini tartelete com creme de	Massa doce assada fresca, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, ovo e	1 unidade 30 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

confeiteiro com morangos	opcionalmente essência de baunilha ou raspas de limão, resultando em textura delicadamente crocante e quebradiça, com coloração dourada uniforme e sabor amanteigado levemente adocicado. Recheio composto por creme de confeiteiro cremoso e sabor suave, isento de grumos ou sinais de coagulação. Finalização com morangos frescos cortados sobre o creme. Pode ser adicionado brilho de confeitaria (gel de brilho ou gelatina neutra) para melhor conservação e apresentação. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
Mini tartelete com creme de confeiteiro com mousse de limão	Massa doce assada fresca, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, ovo e opcionalmente essência de baunilha ou raspas de limão, com textura crocante e quebradiça, coloração dourada uniforme e sabor amanteigado levemente adocicado. Recheio composto por creme de confeiteiro cremoso e sabor suave, isento de grumos ou sinais de coagulação, com uma camada de mousse leve e aerada de limão. Finalização com raspas de limão fresco, sobre a superfície. Pode ser adicionado brilho de confeitaria (gel de brilho ou gelatina neutra) para melhor conservação e apresentação. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 711/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 30 g

5.6.6. Frutas para preparações

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR PORÇÃO (G/ML)
Salada de frutas (abacaxi, manga, maçã, melão, morango, uva)	Salada de frutas in natura; resfriada; produto composto por frutas frescas, selecionadas, higienizadas e sanitizadas (processo de pré-lavagem, lavagem, desinfecção com solução clorada ou equivalente e enxágue). As frutas devem estar em bom estado de maturação, livres de danos mecânicos, podridões, partes amassadas ou qualquer sinal de deterioração, cortadas em cubos ou pedaços apropriados e acondicionadas em embalagens individuais, sendo a composição de no mínimo 4 frutas distintas das 6 opções existentes (abacaxi, manga, maçã, melão, morango, uva). Condições adequadas de manipulação, armazenamento e	1 porção 100 g



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	
--	--	--

5.6.7. Kit Lanche: Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios com Per Capita

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MÍNIMA POR PORÇÃO (G/ML)
Banana nanica- embalagem individual	Fruta in natura, com casca de coloração amarelo intenso, podendo apresentar discretas manchas escuras naturais da maturação, polpa de cor creme, padrão de qualidade superior (tipo 1) ou extra; unidade inteira, sem cortes; com pedúnculo intacto e sem partes da polpa expostas. O lote deve apresentar-se íntegro, livre de ferimentos mecânicos, cortes, rachaduras, perfurações, podridões ou quaisquer danos físicos, com homogeneidade visual quanto ao tamanho e à coloração; comprimento superior a 20 cm e diâmetro acima de 5 mm. Deve estar em grau de maturação ideal, ou seja, madura para o consumo, com polpa firme, coloração uniforme e sabor característico da variedade, sem estar verde ou sobremadura, isenta de sinais de amadurecimento excessivo (casca escurecida ou polpa mole). O produto deve estar pronto para consumo, higienizado, isento de sujidades visíveis, terra, insetos, seiva, teias ou outros resíduos, sendo acondicionado em embalagem plástica apropriada, atóxica, íntegra, resistente e higiênica. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 120 g
Barra de cereal industrializada - embalagem individual	Produto pronto à base de cereais integrais (aveia, arroz, milho, cevada, trigo), frutas secas, mel, açúcar, e ingredientes complementares como castanhas, sementes ou chocolate. Embalagem individual flexível laminada, metalizada (PET / PE / BOOP), hermeticamente fechada, garantindo proteção e conservação até o consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 26/2015, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade mínimo 20 g
Bolo	Produto de panificação, bolo pronto tipo pão de ló com recheio,	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

industrializado - embalagem individual	massa elaborada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, leite em pó, amido, fermentos químicos, sal, cacau em pó, sob pequenas variações entre os sabores baunilha com recheio de baunilha, baunilha com recheio de chocolate e chocolate com recheio de chocolate. Embalagem individual flexível laminada, metalizada (PET / PE / BOOP), hermeticamente fechada, garantindo proteção e conservação até o consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 26/2015, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade mínimo 35 g
Maçã Fuji ou Gala - embalagem individual	Fruta in natura com casca de coloração vermelha, com estrias e polpa amarelo-clara, padrão de qualidade superior (tipo 1) ou extra; unidade inteira, sem cortes. O lote deve apresentar-se íntegro, livre de ferimentos mecânicos, cortes, rachaduras, perfurações, podridões ou quaisquer danos físicos, com homogeneidade visual quanto ao tamanho e à coloração. Deve estar em grau de maturação ideal, ou seja, madura para o consumo, com polpa firme, coloração uniforme e sabor característico da variedade. O produto deve estar pronto para consumo, higienizado, isento de sujidades visíveis, terra, insetos, seiva, teias ou outros resíduos, sendo acondicionado em embalagem plástica apropriada, atóxica, íntegra, resistente e higiênica. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 110 g
Néctar de frutas industrializado - embalagem individual (uva, maracujá, laranja, goiaba, maçã)	Néctar de frutas, embalagem individual de 200 ml, caixa cartonada asséptica (Tetra Pak ou similar), com canudo plástico individual; produto líquido elaborado a partir de no mínimo 30% de polpa ou suco concentrado de frutas, reconstituído com água potável, adição de açúcares e outros ingredientes permitidos por lei. Não pode conter alergênicos de acordo com a RDC 26/2015. O produto deve passar por processamento tecnológico adequado, assegurando conservação, sabor, aroma e coloração característicos, podendo ser armazenado em temperatura ambiente. Com condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo a RDC Anvisa nº 727/2022, RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 26/2015, RDC nº 5/2007, RDC nº 275/2002, Portaria CVS nº 5/2013, bem como atualizações posteriores que se aplicarem ao produto e serviço.	1 unidade 200 ml



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Pão de leite recheado com peito de peru, queijo muçarela, alface e tomate - embalado individualmente	Sanduíche composto por pão de leite fresco de 50 gramas, formato retangular com textura macia, levemente adocicado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, manteiga ou margarina, fermento biológico, açúcar e sal. Recheio composto de fatias regulares de peito de peru defumado e queijo muçarela ambos fatiados em espessura de aproximadamente 1 mm, complementado com folhas frescas de alface, picadas ou rasgadas, tomate in natura, sendo no mínimo 2 (duas) rodela médias por unidade de sanduíche, com aproximadamente 3 mm de espessura cada. O sanduíche deve ser acondicionado em embalagem fechada, apropriada para alimentos, atóxica, íntegra e resistente, compatível com armazenamento sob refrigeração, de modo a garantir proteção e conservação adequada até o momento do consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 100 g
Pão de leite recheado com presunto, queijo muçarela, alface e tomate - embalado individualmente	Sanduíche composto por pão de leite fresco de 50 gramas, formato retangular com textura macia, levemente adocicado, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, manteiga ou margarina, fermento biológico, açúcar e sal. Recheio composto de fatias regulares de presunto suíno magro sem capa de gordura e queijo muçarela ambos fatiados em espessura de aproximadamente 1 mm, complementado com folhas frescas de alface picadas ou rasgadas, tomate in natura, sendo no mínimo 2 (duas) rodela médias por unidade de sanduíche, com aproximadamente 3 mm de espessura cada. O sanduíche deve ser acondicionado em embalagem fechada, apropriada para alimentos, atóxica, íntegra e resistente, compatível com armazenamento sob refrigeração, de modo a garantir proteção e conservação adequada até o momento do consumo. Condições adequadas de manipulação, armazenamento e distribuição, em conformidade com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, à RDC nº 331/2019, IN nº 60/2019, RDC nº 623/2022, RDC nº 722/2022, Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA), RDC nº 711/2022, RDC nº 275/2002 e Portaria CVS nº 5/2013, bem como as atualizações posteriores.	1 unidade 100 g
Embalagem plástica	Saco plástico transparente, de alta qualidade e resistência ao rasgo e manuseio, dimensões mínimas de 30 cm (largura) x 40 cm (altura), apropriado para contato direto com alimentos, devendo ser virgem, atóxico, íntegro, de fácil manuseio. Presença de bordas com selagem térmica reforçada, destinada ao pleno fechamento e acondicionamento seguro dos itens do kit lanche, garantindo segurança sanitária, integridade do conteúdo e boa apresentação visual do conteúdo interno até o momento do consumo.	1 embalagem por kit lanche

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

Guardanapo de papel - embalagem individual	Guardanapo de papel descartável, folha simples, tipo liso, cor branca natural (sem pigmentação), isento de odores estranhos. Deve ser produzido com 100% de fibras celulósicas virgens de alta qualidade (sem material reciclado), isento de materiais tóxicos ou contaminantes, com boa resistência e textura macia; com alvura superior a 70%. Embalado individualmente em envelope plástico ou papel protetor (atóxico e higiênico), com dimensões mínimas (desdobrado) de 20 cm x 20 cm, sendo 1 unidade por sachê. Produto deve atender às normas técnicas de qualidade do papel e exigências gerais de segurança e higiene, conforme a legislação vigente aplicável a materiais de contato com alimentos - Resolução RDC ANVISA nº 91/2001.	1 unidade
--	---	-----------

5.6.8. Relação de Per Capita de acordo com o Cardápio

CARDÁPIO	ITEM	QUANTIDADE DE PORÇÃO POR PESSOA
Coffee I	Água	1 porção
	Café	1 porção
	Néctar de frutas	1 porção
	Chá mate	1 porção
	Mini salgado assado	2 porções
	Mini Sanduíche	1 porção
	Bolo	2 porções

CARDÁPIO	ITEM	QUANTIDADE DE PORÇÃO POR PESSOA
Coffee II	Água	1 porção
	Café	1 porção
	Néctar de frutas	1 porção
	Chá mate	1 porção
	Mini salgado assado	2 porções
	Mini salgado vegetariano	2 porções
	Mini sanduíche de pão de leite	1 porção
	Mini sanduíche na Baguete	1 porção
	Doce individual	1 porção



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	Bolo (1 opção)	1 porção
	Salada de frutas	1 porção

CARDÁPIO	ITEM	QUANTIDADE DE PORÇÃO POR PESSOA
Coffee III	Água	1 porção
	Café	1 porção
	Néctar de frutas	1 porção
	Chá mate	1 porção
	Mini salgado assado	2 porções
	Mini salgado vegetariano	2 porções
	Mini sanduíche de pão de forma	1 porção
	Mini sanduíche na baguete	1 porção
	Mini sanduíche no pão ciabatta	1 porção
	Bolo com cobertura	1 porção
	Doces individuais	2 porções
	Salada de frutas	1 porção

CARDÁPIO	ITEM	QUANTIDADE DE PORÇÃO POR PESSOA
Brunch	Água	1 porção
	Café	1 porção
	Néctar de frutas	1 porção
	Chá mate	1 porção
	Finger food quente	2 porções
	Caldos/Sopas	2 porções
	Salada em verrine	1 porção
	Torradas	1 porção
	Patês	2 porções



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO

	Doces individuais	2 porções
	Salada de frutas	1 porção

CARDÁPIO	ITEM	QUANTIDADE DE PORÇÃO POR PESSOA
Kit Lanche	Néctar de frutas	1 porção
	Lanche no pão de leite	1 porção
	Bolo embalado	1 porção
	Fruta fresca	1 porção
	Barra de cereal	1 porção
	Guardanapo embalado	1 unidade

5.7. Recebimento

5.7.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente pelo fiscal do contrato, nos termos da Resolução GR nº 14/2023, na data da prestação de serviços mediante a constatação da prestação dos serviços integral ou da parcela executada a que se refere ao objeto, para efeito de verificação do cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo especificadas no Termo de Referência, instrumento contratual e proposta da empresa.

5.7.1.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado de recebimento onde conste todas as eventuais pendências ou incorreções apuradas na execução do objeto ou da parcela.

5.7.1.2. O termo detalhado de recebimento deverá constar obrigatoriamente justificativa do fiscal setorial quando identificadas inadequações aos critérios que seguem: (a) atendimento aos horários de início e término do evento; (b) atendimento de todos os componentes do cardápio solicitado no instrumento contratual; (c) atendimento aos quantitativos estabelecidos no item 5.6 deste Termo de Referência; (d) atendimento aos padrões de qualidade estabelecidos no item 5.6 deste Termo de Referência e (e) atendimento aos serviços de montagem, distribuição, reposição e desmontagem do evento.

5.7.1.3. 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.

5.7.1.4. A fiscalização não efetuará o recebimento definitivo da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021)

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



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
TÉCNICO**

5.7.1.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no instrumento contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.7.2. O recebimento definitivo integral ou da respectiva parcela executada será realizado no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir 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 de recebimento e apresentação da respectiva Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente.

5.7.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

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

5.7.5. 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.

5.7.6. Mediante a reincidência das inadequações apuradas pelos fiscais setoriais citadas no item 5.7.1.2, a fiscalização técnica procederá com notificação à Contratada e consequente envio para aplicação das penalidades cabíveis proporcionalmente aos danos causados à Contratante.

5.8. Medição

5.8.1. A avaliação da execução do objeto será realizada mediante verificação do cumprimento das exigências de caráter técnico definidas neste Termo de Referência.

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

5.9.1. Não se aplica à presente contratação condições de garantia e assistência técnica.

5.10. Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

Campinas, 17 de Setembro de 2025.

Documento assinado eletronicamente por DIEGO GONCALVES MAROCCI, ASSISTENTE TÉCNICO, em 17/09/2025, às 12:52 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por MARIA ANTONIETA JARDINE KIKUMOTO, COORDENADOR DE DIVISÃO, em 17/09/2025, às 14:49 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por GRACIELA CRISTINA LOPES, COORDENADOR DE SERVIÇO, em 17/09/2025, às 12:55 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por DANIELE OLIVEIRA DA SILVA, NUTRICIONISTA, em 17/09/2025, às 13:05 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
34A9D567 8499419F A1A6A05D 081B2267





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO**

6. MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Os fornecedores registrados por meio da Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a celebrar contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

6.3. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante contrato ou instrumento equivalente, cujas condições gerais estão descritas no Item 7 do presente Termo de Referência.

6.3.1. O fornecedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato ou, quando adotado instrumento contratual simplificado, confirmar o seu recebimento, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

6.3.2. O prazo para assinatura previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

6.4. As condições específicas inerentes à gestão e à execução do registro de preços constará detalhadamente na Ata de Registro de Preços, cuja minuta será anexada ao instrumento convocatório.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84, caput da Lei nº 14.133/2021.

7.2. O contrato ou instrumento hábil equivalente 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.

7.3. 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.

7.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento hábil equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO

7.7. Antes do início da prestação dos serviços, a empresa deverá entregar a documentação necessária à emissão de crachás, assim como a liberação pela Segurança do Trabalho, deverá ocorrer conforme disposto no Manual de Segurança da Divisão de Segurança do Trabalho - DSTr/DGRH/UNICAMP, disponível no endereço eletrônico: https://www.dgrh.unicamp.br/wp-content/uploads/sites/18/2018/01/man_dsso_seguranca.pdf

7.7.1. A Contratada deverá atender às exigências relativas à segurança, higiene e saúde do trabalho, procedimentos internos à Universidade, assim como as regras estabelecidas pela legislação vigente, devendo participar do treinamento denominado Integração de Segurança do Trabalho, na Divisão de Segurança do Trabalho - DSTr, seguindo as orientações contidas no Manual de Segurança do Trabalho.

7.8. Garantia da Contratação

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

7.9. Fiscalização

7.9.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.9.2. O fiscal do contrato acompanhará a sua execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no ajuste, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, consoante as atribuições previstas no Art. 16 da Resolução GR nº 14/2023.

7.10. Gestor do contrato

7.10.1. O gestor do contrato acompanhará a execução contratual, com apoio dos fiscais do contrato, assegurando o controle dos prazos do contrato; a manutenção das condições de habilitação da contratada; a disponibilidade prévia de empenho, o pagamento, as garantias e as glosas; a formalização de apostilamento e termos aditivos, bem como as demais atribuições necessárias à plena execução do contrato estabelecidas no Art. 14 da Resolução GR nº 14/2023.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Medição

8.1.1. A medição obedecerá às condições contidas no Item 5.7 e subitens deste Termo de Referência.

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebido definitivamente o objeto ou a parcela de referência, e mediante ateste da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, serão iniciados os prazos para liquidação e pagamento correspondente, limitando-se este último ao estabelecido no item 8.3 do Termo de Referência.

E-mail: supri.servicos@dga.unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869

www.dga.unicamp.br

Página 2 de 8



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO

8.2.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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;

8.3. Prazo de pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de 20 (vinte) dias corridos contados do recebimento provisório do objeto, mediante apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente.

8.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

8.4. Forma de pagamento

8.4.1. O pagamento será efetuado mediante depósito em conta corrente no Banco do Brasil sob a titularidade da Contratada, conforme Decreto Estadual nº 62.867/2017, alterado pelo Decreto Estadual nº 66.000/2021.

8.4.1.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008.

8.4.2. O Contratante, por ocasião do pagamento, efetuará a retenção de tributos determinada por normativas vigentes, ainda que não haja indicação de retenção no documento fiscal apresentado. As retenções não realizadas no pagamento ao fornecedor tempestivamente poderão ser objeto de desconto em pagamentos futuros.

8.4.2.1. As retenções tributárias efetuadas pela contratante, sobre as contratações de serviços prestados, observam as seguintes normativas:

a) Instrução Normativa nº 1.234, de 2012 exclusivamente para Imposto sobre a renda (IR). Devido à ausência de convênio entre o Estado de São Paulo e a União, o Contratante não efetuará retenção das contribuições para o PIS, COFINS e CSLL, motivo pelo qual o Contratado não deverá destacar tais contribuições nos respectivos documentos fiscais.

b) Lei Complementar Federal nº 116, de 2003, Lei do Município de Campinas nº 12.392, de 2005, Lei do Município de Limeira nº 1.890, de 1983, Lei Complementar do Município de Paulínia nº 88, de 2022 e Lei do Município de Piracicaba nº 224, de 2008, em relação ao ISSQN.

c) Instrução Normativa 2110, de 2022, em relação ao INSS.

8.4.3. 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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO

contribuições abrangidos por aquele regime, exceto nos casos em que, por força da legislação vigente, essas retenções sejam devidas.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1.1. 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 GLOBAL

9.2. Regime de Execução

9.2.1. O regime de execução do contrato será por empreitada por preço unitário.

9.3. Exigências de habilitação

9.3.1. Previamente à celebração do contrato ou emissão de Instrumento equivalente (Autorização de Fornecimento, nota de empenho ou outro), a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
- d) Consulta de SANÇÕES do Estado de São Paulo: https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui.aspx/ConsultaAdministrativaFornecedor.aspx ;
- e) Consulta de Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE/SP): <https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados>;

9.3.2. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os requisitos descritos nos itens seguintes, conforme sua natureza jurídica.

9.4. Habilitação jurídica

9.4.1. **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;

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

9.4.3. **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>;

9.4.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO

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;

9.4.5. **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.

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

9.4.7. **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

9.4.8. **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.

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

9.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.5.2. 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.

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

9.5.4. 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;

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

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

9.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO**

declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.5.8. 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.

9.6. Qualificação Econômico-Financeira

9.6.1. Não será exigida qualificação econômico-financeira na presente contratação.

9.7. Qualificação Técnica

9.7.1. A qualificação técnica obedecerá às condições contidas no Item 4.1 e subitens deste Termo de Referência.

9.8. Outras comprovações

9.8.1. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, mediante:

9.8.1.1 Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" desta subdivisão.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO**

9.8.1.2 O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

9.8.1.3 Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.8.1.4 A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

9.8.2. Será admitida a participação de cooperativas, mediante apresentação da seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei federal nº 14.133/2021:

9.8.2.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

9.8.2.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.8.2.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

9.8.2.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.8.2.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9.8.2.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9.8.3. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

9.8.4. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

9.8.6. Se o interessado 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, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ADMINISTRATIVO**

9.8.7. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registro de Preços.

Campinas, 02 de outubro de 2025.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Documento assinado eletronicamente por RAQUEL DA COSTA, TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO, em 02/10/2025, às 17:03 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.

Documento assinado eletronicamente por MARIA CAROLINA MEDEIROS, COORDENADOR DE SERVIÇO, em 02/10/2025, às 17:23 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
F1CB4C64 9CBB4822 AFA79712 99E30881





UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS
EDITAL

Aprovado segundo Parecer PG
nº 2874/2025 de 15 de outubro
de 2025, e Despacho PG nº
5190/2025 de 21 de outubro de
2025

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTAS

Objeto: Registro de Preços para contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia

Item	Quantidade	Tipo do Serviço	Quantidade Anual Estimada de Eventos	Quantidade Estimada Média de Pessoas Por Evento	Valor Unitário Por Participante	Valor Estimado Por Evento	Valor Total Estimado Por Tipo de Evento
			(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
			(A)	(B)	(C)	(B x C = D)	(A x D = E)
1	1020	Serviço de Buffet - Tipo: Coffee Break - Cardápio 1	360	82	R\$	R\$	R\$
		Serviço de Buffet - Tipo: Coffee Break - Cardápio 2	260	82	R\$	R\$	R\$
		Serviço de Buffet - Tipo: Coffee Break - Cardápio 3	100	82	R\$	R\$	R\$
		Serviço de Buffet - Tipo: Brunch - Cardápio 1	30	100	R\$	R\$	R\$
		Kit Lanches	270	86	R\$	R\$	R\$
Valor Global do Item							R\$



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

PREGÃO ELETRÔNICO DGA NºXXX/20XX

PROCESSO ASCENDENTE Nº XX-P-XXXXX/20XX

PROCESSO DESCENDENTE Nº XX-P-XXXXX/20XX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

O(A) UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, entidade autárquica de regime especial do Governo do Estado de São Paulo com sede na Cidade Universitária de “Zeferino Vaz”, Distrito de Barão Geraldo, Campinas, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MFs sob o nº 46.068.425/0001-33, neste ato representado(a) pelo(a) (nome), portador(a) da matrícula funcional nº....., no uso da competência conferida pela legislação aplicável, considerando o resultado obtido conforme o processo administrativo n.º, resolve celebrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, procedendo ao registro dos preços do(s) fornecedor(es) indicado(s) e qualificado(s) nesta ata, de acordo com a classificação por ele(s) alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no [Edital de licitação], sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, c/c o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais preceitos da legislação aplicável, e em conformidade com as disposições a seguir, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento às unidades de Campinas e Paulínia, conforme o detalhamento e as especificações técnicas constantes da documentação que constitui Anexo do [Edital de [Pregão Eletrônico] que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade mínima a ser cotada, a quantidade máxima de cada item que poderá ser contratada, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor: _____ (nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)								
Item	Especificação (se aplicável informar cota principal ou cota reservada, Edital/Aviso)			Unidade	Quantidade máxima a ser cotada		Valor Un	

Versão 19/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Ata de Registro de Preços
nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo desta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. O órgão ou entidade gerenciadora será a Universidade Estadual de Campinas.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão a esta ata de registro de preços, conforme justificativa apresentada nos autos do processo.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. O prazo de vigência e validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O fornecedor poderá se opor à prorrogação da ata de registro de preços, por escrito e com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da data final da vigência.

5.1.2. A contratação decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e serão observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do instrumento da contratação deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A formalização da contratação com os fornecedores registrados nesta ata de registro de preços deverá ocorrer no prazo de validade deste instrumento.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. As contratações respeitarão a ordem de classificação dos fornecedores registrados nesta ata.

5.5. O registro de fornecedores incluído nesta ata na forma de anexo, quando for o caso, consiste na formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. A fase de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito que seja exigida na documentação que integra o instrumento convocatório, quando houver, e a habilitação dos fornecedores que compõem o cadastro de reserva, quando for o caso, serão efetuadas quando houver necessidade de contratação dos fornecedores remanescentes, por impossibilidade de atendimento da demanda pelo signatário da ata, observada a disciplina estabelecida nesta ata e no instrumento convocatório mencionado no subitem 1.1.

Versão 19/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Ata de Registro de Preços
nº xxxx/20xx

5.7. O preço registrado, com indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência desta ata de registro de preços.

5.8. Caso se caracterize hipótese de impossibilidade de atendimento da demanda pelo signatário da ata de que trata o item 5.6, observado o disposto no referido item, ficará facultado à Administração convocar os fornecedores remanescentes do cadastro de reserva, quando houver, na ordem de classificação, para contratação nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.8.1. Na hipótese de nenhum dos fornecedores que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nas condições propostas pelo primeiro classificado nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização na forma prevista na documentação que integra o instrumento convocatório mencionado no subitem 1.1, poderá:

5.8.1.1. Convocar para negociação os fornecedores remanescentes que mantiveram sua proposta original, quando houver, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

5.8.1.2. Adjudicar e celebrar a contratação nas condições ofertadas pelos fornecedores remanescentes, observado o disposto neste item 5 e a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do(s) item(ns) registrado(s), nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou da superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

6.2. É previsto reajustamento dos preços registrados nesta ata, para o reajustamento dos preços de eventual contratação dela decorrente.

6.2.1. Caso seja realizado reajustamento dos preços desta ata, somente caberá reajustamento dos preços de eventual contratação dela decorrente se forem observados os requisitos especificados no respectivo instrumento, e for ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado a partir dos efeitos do reajustamento dos preços desta ata, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPC-FIPE. No caso de reajustamento(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos do último reajustamento.

6.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços;

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Quando, por motivo superveniente, o preço registrado se tornar superior àquele praticado no mercado, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a sua redução.

7.1.1. Quando for exitosa a negociação a que alude o subitem anterior, o órgão ou entidade gerenciadora comunicará o novo preço aos órgãos e entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que realizem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.2. O fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas, caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado.

7.1.2.1. Na hipótese prevista no subitem anterior, o órgão ou entidade gerenciadora convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no subitem 8.1.3.

7.1.2.1.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará a ata de registro de preços, nos termos do disposto no item 8.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa, caso, nas negociações a que alude o subitem anterior, os fornecedores do cadastro de reserva não aceitem reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.2. Quando o preço praticado no mercado se tornar superior ao preço registrado, o fornecedor poderá requerer ao órgão ou entidade gerenciadora a alteração do preço registrado, desde que observe os requisitos especificados no subitem 7.2.1.

7.2.1. O requerimento a que alude o subitem 7.2 deverá observar o disposto no subitem 6.1 e estar acompanhado de:

- a) prova de fato superveniente que impossibilite o cumprimento do compromisso registrado nesta ata;
- b) documentação comprobatória da inviabilidade de manutenção do preço registrado.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação dos requisitos especificados nos subitens 7.2 e 7.2.1:

- a) o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora;
- b) o fornecedor deverá cumprir o compromisso registrado na ata sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do subitem 8.1, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, em especial aquelas previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.3. Quando realizado o cancelamento do registro do fornecedor a que alude a alínea "b" do subitem 7.2.2, o órgão ou entidade gerenciadora convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no subitem 5.6.

7.2.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará a ata de registro de preços, nos termos do subitem 8.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa, caso não obtenha êxito nas negociações a que alude o subitem anterior.

7.2.4. Quando forem comprovados os requisitos estabelecidos nos subitens 7.2 e 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora:

- a) alterará o preço registrado, observados os valores praticados pelo mercado, no limite do impacto causado pelos fatos supervenientes ensejadores da inviabilidade de manutenção do preço inicial;
- b) comunicará o novo preço aos órgãos e entidades que tiverem firmado contratos decorrentes desta ata de registro de preços, para eventual alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará o registro do fornecedor quando este:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) se recusar a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 7.2.2; ou
- d) for apenado com sanção prevista no inciso III do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, aplicada no âmbito da Administração Pública do Estado de São Paulo, ou sanção prevista no inciso IV do caput do mesmo artigo.

8.1.1. Na hipótese a que alude a alínea “d” do subitem anterior, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência desta ata de registro de preços, o órgão ou entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, sendo vedadas novas contratações derivadas desta ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.1.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no subitem 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

8.1.3. Quando for cancelado o registro do fornecedor, o órgão ou entidade gerenciadora poderá convocar os fornecedores que compõem o cadastro de reserva, observados a ordem de classificação e o disposto no subitem 5.6.

8.2. O órgão ou entidade gerenciadora poderá, justificadamente, cancelar, total ou parcialmente, os preços registrados nesta ata de registro de preços:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, à vista de prova da ocorrência superveniente de caso fortuito ou força maior que impossibilitem o cumprimento do compromisso registrado; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos dos subitens 7.1.2.1.1 e 7.2.3.1.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento desta Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório mencionado no subitem 1.1 e Resolução GR-019/2023, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

9.1.1. As sanções cabíveis também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

9.2. É da competência do órgão ou entidade gerenciadora, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. Os fornecedores registrados nesta ata de registro de preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir nas condições estabelecidas, observado o disposto no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 e neste instrumento.

10.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a celebrar contratações decorrentes desta ata de registro de preços, observando-se o disposto no item 5.9.

10.2. A contratação com os fornecedores registrados nesta ata será formalizada pelo órgão ou entidade interessada mediante a [assinatura de termo de contrato] **OU** [emissão de autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento equivalente], cuja minuta integra como Anexo o instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

10.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo fornecedor para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, o órgão ou entidade interessada verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.2.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no subitem anterior por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

10.2.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

10.2.4. Com a finalidade de verificar se o fornecedor mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

10.2.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

10.2.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o fornecedor, à época do certame, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra como Anexo o instrumento convocatório mencionado no item 1.1;

10.2.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa);

10.3. O fornecedor terá o prazo de 05.(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

10.3.2. O prazo para assinatura previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

10.3.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

OU

10.4. O instrumento contratual (autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento equivalente) será enviado por meio eletrônico (e-mail ou outro ferramenta digital) ou Correios (se necessário)..

10.5. A ausência de envio de confirmação de recebimento do instrumento contratual importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e na Resolução GR-019/2023,

10.5.1. O envio de confirmação de recebimento do instrumento contratual (autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento equivalente), implica o reconhecimento pelo fornecedor:

10.5.1.1 de que referida autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento equivalente está substituindo o instrumento de contrato, aplicando-se à relação jurídica ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.5.1.2. de que está vinculado às previsões contidas no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 e seus Anexos e à sua proposta;

10.5.1.3. de que se aplicam às omissões as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e normas regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.078, de 1990, e princípios gerais dos contratos;

10.5.1.4. de que as hipóteses de extinção da contratação são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.5.1.5. dos direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.5.1.6. de que as condições de habilitação e contratação consignadas no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação.

10.6. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos na documentação que integra o instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

10.7. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de item(ns) específico(s) do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou entidade.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) via(s), que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelo(a) representante do órgão ou entidade gerenciadora e pelo(as) representante(s) do(s) fornecedor(es) registrado(s), e por testemunhas, todos abaixo identificados.

Local e data, xx de xxxx de 20xx

Assinaturas

Representante legal do órgão ou entidade gerenciadora

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e
Despacho PG nº 5190/2025
de 21 de outubro de 2025

Anexo I

Cadastro de Reserva

Obedecendo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar o(s) item(ns) com preços iguais aos do adjudicatário:

Fornecedor: _____ (nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)								
Item	Especificação (se aplicável informar cota principal ou cota reservada, Edital/Aviso)			Unidade	Quantidade máxima a ser cotada		Valor Un	

Obedecendo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor: _____ (nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)								
Item	Especificação (se aplicável informar cota principal ou cota reservada, Edital/Aviso)			Unidade	Quantidade máxima a ser cotada		Valor Un	



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
CIDADE UNIVERSITÁRIA "ZEFERINO VAZ"
CEP 13083-970 – CAMPINAS – SP
CNPJ: 46.068.425/0001-33

Sistema de Compras
Autorização de Fornecimento (AF)
Núm.

ANEXO IV – Minuta da Autorização de Fornecimento

Dados da Autorização de Fornecimento

Empenhada em:		Valor Total da AF:	
Processo de compra:		Processo Secundário:	
Dispensa:	Lei 14.133/2021, Art. 75, II	OC/BEC:	
Área de Compra:		Comprador:	

Fornecedor Autorizado

Razão Social:		CPF/CNPJ:	
Inscrição Estadual:		Inscrição Municipal:	
Endereço:		Complemento:	
Bairro:		Caixa Postal:	
Cidade:		CEP:	
Telefone:		FAX:	
E-mail:			
Banco:		Agência:	
		C/C:	
		DV:	

Itens Contratados

Item	Qtde	Código	UF	Valor Unit.	Valor Total (R\$)	Tipo Recolhimento ICMS
Marca:				Modelo:		
Validade:						
Parcela Entrega		Prazo	Qtde			
1						
Parcela Pagto		Prazo	A partir de	Valor		
1						

Empenhada. Fornecedor fora do CADIN no momento do empenho.

Empenho(s) da

- 1 - Contato para entrega: Ivaldo Alves Lombas dos Santos, e-mail ivaldoas@unicamp.br, telefone (19) 3521-7368 ou Danilo R Perillo, e-mail: perillo@unicamp.br, telefone (19) 3521-6579.
- 2 - Para quaisquer assuntos relacionados à entrega de materiais deverá ser encaminhado à: entregasdispensa@dga.unicamp.br ou entregaslicitacao@dga.unicamp.br
- 3 - Dados para faturamento: Universidade Estadual de Campinas, Cidade Universitária Zeferino Vaz s/nº, Distrito de Barão Geraldo - Campinas/SP, CEP 13083-970, Inscrição Estadual: Isento, CNPJ: 46.068.425/0001-33
- 4 - Compõe esta autorização de fornecimento as disposições do edital de licitação ou o ato que tiver autorizado a contratação direta, a proposta do licitante vencedor, bem como as regras constantes no Termo de Referência da contratação.
- 5 - Conforme Decreto Estadual nº 62.867/2017 e alterações, os pagamentos de despesas, obrigações ou responsabilidades de qualquer natureza, inclusive os decorrentes de decisões judiciais, de serviços da dívida pública ou de transferências, deverão ser executados exclusivamente pelo Banco do Brasil S.A.
- 6 - Nos termos do artigo 6, inciso II e 1a. Lei Estadual 12799/08 c.c., artigo 7, inciso II e 1o. do Decreto Estadual 53455/08, a existência de pendência(s) no Cadin Estadual ensejará a retenção do(s) pagamentos a que vossa empresa faz jus.
- 7 - É vedada a colocação do crédito em cobrança bancária, bem como a negociação do título.

8 - Não serão aceitas notas fiscais modelo 1 ou 1-A de acordo com a Portaria CAT 162/2008, art. 7, III, "a".

9 - Deverá constar no corpo da nota fiscal o número da AF e do processo. Estas informações são indispensáveis para efeito de pagamento.

10 - Deverá constar no corpo da nota fiscal o prazo de garantia no caso de equipamentos.

11 - Não serão permitidas divergências entre o CNPJ/CPF do titular da conta corrente e o CNPJ/CPF do fornecedor cadastrado. Os Bancos fazem distinção entre o CNPJ da matriz e o CNPJ das filiais.

12 - No caso de serviços prestados in loco na Universidade, deverá constar na NF como "local de prestação do serviço" o município correspondente ao campus da UNICAMP em que o objeto da contratação foi executado.

13 - Destacar no documento fiscal a retenção do Imposto de Renda conforme IN RFB nº 1.234/2012 . Para os casos de não incidência ou alíquota zero do IR, informar obrigatoriamente no documento fiscal o respectivo enquadramento legal sob pena de, em caso de não atendimento, sujeitar-se à retenção.

14 - Os valores de COFINS, CSLL e PIS/PASEP NÃO deverão ser destacados nas notas fiscais. Se houver destaque dessas contribuições a NF deverá ser substituída.

15 - Quando devido, o desconto de ICMS deverá ser mencionado no campo apropriado da Nota Fiscal.

16 - O contratado é obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta

17 - O contratado está sujeito às sanções previstas na Resolução GR 19/2023, Publicada no D.O.E. em 25/03/2023 e disposições da Lei Federal 14.133/2021, de acordo com o disposto no instrumento convocatório.

18 - O presente contrato poderá ser extinto nos casos previstos na legislação vigente.

19 - Fica eleito o Foro da Comarca de Campinas, Estado de São Paulo, para dirimir as dúvidas ou controvérsias desta Autorização de Fornecimento que não puderem ser resolvidas administrativamente pelas partes

Local de entrega:

Cidade Universitária Zeferino Vaz - CAMPINAS - São Paulo

UNICAMP/DGA



ORÇAMENTO & EXECUÇÃO DA DESPESA
NOTA DE EMPENHO

ANEXO V – Minuta de Nota de Empenho

Dados do Empenho

Data de Empenho:		Lote:		Exercício:	2023
Processo:		Reserva:		Compromisso:	
Contrato:					
Licitação /					
Fonte de Recurso:					
CO:					
Órgão:					

Dados do Orçamento Legal

Funcional Programática			
Classificação Econômica:			
Valor Despesa:		Sistema Origem:	

Credor

Tipo Documento			
Nome / Razão Social:			
Endereço:			
Complemento:		Bairro:	
Cidade:		Cep:	
Telefone:		País	
Conta Bancária:		Caixa Postal:	
Email:			

Especificação da Despesa

Valor Total:



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

Contrato XXX/XXXX

ANEXO VI
MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS (ESCOPO) – LICITAÇÃO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

(Processo Administrativo nº 01-P-26286/2025)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE
FAZEM ENTRE SI A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
CAMPINAS** E A
EMPRESA.....

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, entidade autárquica de regime especial do Governo do Estado de São Paulo, com sede na Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Distrito de Barão Geraldo, Campinas, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob o nº 46.068.425/0001-33, neste ato representada pelo(a)(nome), portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome), tendo em vista o que consta no Processo nº 01-P-26286/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do (modalidade licitatória) nº/....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. Cláusula primeira - do objeto

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de buffet, compreendendo cardápios de coffee break, brunch e kit lanche para atendimento ao campus de Campinas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. Em caso de conflito entre os documentos mencionados no subitem 1.3, por ser mais específico, prevalecerá o disposto no Termo de Referência.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

2.1. A vigência do presente contrato será a partir da data de sua assinatura até a data do recebimento definitivo, devendo a Contratada obedecer ao prazo de execução definido no Termo de Referência, sob pena de incidir nas sanções estabelecidas neste instrumento.

2.2. O prazo para adimplemento das obrigações admite prorrogação nas hipóteses previstas no § 5º do artigo 115 da Lei 14.133/2021, mediante solicitação por escrito, motivada e instruída com documentos comprobatórios, a ser formalizada por Apostilamento.

2.3. O término da vigência do contrato não importará na ineficácia das cláusulas do foro e das sanções que continuarão aplicáveis até o total e integral cumprimento das obrigações estabelecidas.

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

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

4. Cláusula quarta – subcontratação

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

5.1. O valor total estimado da contratação é de R\$...... (.)

5.1.1. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. Cláusula sexta – pagamento

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

7. Cláusula sétima - reajuste

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (MM/AAAA).

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

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

efeitos financeiros do último reajuste.

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

7.5. 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.

7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

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

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10.1. O prazo referido no parágrafo nono desta cláusula não se iniciará enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo CONTRATANTE para adequada instrução do requerimento.

8.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137,

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

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

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

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

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

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

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

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

9.24. Apresentar a planilha de composição de custo em até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.25. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

9.26. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.

9.26.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

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

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

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

Lei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

autoridade nacional.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12 Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

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

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

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

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

IV. Multa Contratual: que não poderá ser inferior a 0,5% nem superior a 30% do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer infração

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

administrativa ou descumprimento de qualquer das cláusulas estipuladas no presente contrato.

V. Multa de Mora: calculada progressivamente, por dia de atraso, sobre o valor da obrigação não cumprida, observando-se a relação proporcional dos dias de atraso com o prazo de entrega ou execução contratualmente estabelecido, na forma a seguir disposta:

1. Para atraso de até 25% (vinte e cinco por cento) do prazo estipulado para o cumprimento da obrigação: multa de 0,15% (zero vírgula quinze por cento) por dia de atraso;
2. Para atraso entre 25,01 (vinte e cinco vírgula zero um) e 50% (cinquenta por cento) do prazo estipulado para o cumprimento da obrigação: multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso;
3. Para atraso entre 50,01 (cinquenta vírgula zero um) e 75% (setenta e cinco por cento) do prazo estipulado para o cumprimento da obrigação: multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso;
4. Para atraso superior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo estipulado para o cumprimento da obrigação: multa de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso.

V.1. O percentual de atraso será obtido por meio da divisão do número de dias de atraso pelo prazo contratualmente estabelecido e, posteriormente, multiplicado por 100 (cem), com arredondamento em duas casas decimais.

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

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

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

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

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

12.13. Além das disposições previstas na Cláusula Décima Primeira, a aplicação das sanções previstas no presente contrato deverá observar o disposto na Resolução GR-19/2023.

13 Cláusula décima terceira - da extinção contratual

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

13.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

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

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

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

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

14 Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

14.1. As despesas serão pagas através de recursos orçamentários a conta da(s) funcional(is) programática(s) _____ no elemento econômico _____.

15 Cláusula décima quinta - dos casos omissos

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

16 Cláusula décima sexta – alterações

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

Versão 28/06/2024

E-mail: contratos@unicamp.br
Praça das Bandeiras, nº 45 - Quadra 2 - Prédio 1
Cidade Universitária "Zeferino Vaz" - Barão Geraldo
Campinas - SP - Brasil - CEP: 13083-869
www.dga.unicamp.br

Contrato nº xxxx/20xx



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

16.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

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

17 Cláusula décima sétima – publicação

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

18 Cláusula décima oitava – foro

18.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Campinas, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano]._____

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE CONTRATOS
UASG 450161

Aprovado segundo Parecer
PG nº 2874/2025 de 15 de
outubro de 2025, e Despacho
PG nº 5190/2025 de 21 de
outubro de 2025

ANEXO I

EQUIPE DE ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Gestor do contrato: [nome do servidor e matrícula]

Fiscal do contrato: [nome do servidor e matrícula]

Documento assinado eletronicamente com emprego de certificado digital emitido no âmbito do ICP-Brasil por PATRICIA MENDES GODOI, ASSISTENTE TÉCNICO, em 22/10/2025, às 11:24 horas, conforme Art. 10 § 2º da MP 2.200/2001 e Art. 1º da Resolução GR 54/2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
sigad.unicamp.br/verifica, informando o código verificador:
8BF824CC 802C4C01 BAA7723D EA7EB299

