

ESP-UNIDADE REGIONAL DE ENSINO DE PENÁPOLIS

Termo de Referência 7/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG	80352-ESP-UNIDADE REGIONAL DE ENSINO DE PENÁPOLIS	Editado por	SIZANI DE OLIVEIRA GARCIA	Atualizado em	04/08/2026 10:59 (v 0.5)
7/2026					
Status	ASSINADO				

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	7/2026	015.00393092/2026-30

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para contratação(ões) futura(s) de aquisição de lanches, denominado Kit Lanche, para atendimento aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares, jurisdicionadas a esta Unidade Regional de Ensino, quando do seu deslocamento das escolas para participação em atividades extracurriculares durante o ano letivo, contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, em condições higiênico-sanitárias adequadas, de fácil transporte e distribuição nos locais determinados pela Unidade Regional de Ensino interessada, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Participação Ampla

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (se não for sigiloso)	VALOR TOTAL (se não for sigiloso)
1	KIT LANCHE Nº2	617553	UN	13050	R\$ 21,41	R\$ 279.400,50
2	KIT LANCHE Nº3	617553	UN	3393	R\$ 25,97	R\$ 88.116,21

Participação exclusiva de Cotas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	KIT LANCHE Nº2	617553	UN	1950	R\$ 21,41	R\$ 41.749,50
4	KIT LANCHE Nº3	617553	UN	507	R\$ 25,97	R\$ 13.166,79

- 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, de 11 de dezembro de 2023.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da emissão da Ordem de Fornecimento, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
- 1.4.2. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:
- 1.4.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;
- 1.4.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.3. Não obstante o prazo estipulado na subdivisão anterior, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada está na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada nesta subdivisão, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.
- 1.5. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irredutíveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a data da proposta.
- 1.6. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preços ao Consumidor – IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 1.6.1. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 1.6.2. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 1.6.3. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 1.6.4. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 1.6.5. 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 ao instrumento da contratação.
- 1.6.6. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 1.6.1.1. Caso seja(m) realizado(s) reajuste(s) dos preços da ata, somente caberá reajuste dos preços de eventual contratação dela decorrente se for ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado a partir dos efeitos do último reajuste dos preços da ata anterior à celebração da contratação.
- 1.7. É obrigação do Contratante responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.7.1. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.
- 1.8. A ordem de fornecimento estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.
- Subcontratação**
- 1.9. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:
- I) ID PCA no PNCP: 46384111000140-0-000024/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 31/07/2025;
- III) Id do item no PCA: 61;
- IV) Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREJAIS;
- V) Identificador da Futura Contratação: 80352-453/2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. À Contratada caberá:

- a) Fornecer o objeto, sob sua inteira responsabilidade, segundo as melhores técnicas disponíveis, em estrita observância às normas vigentes e às diretrizes gerais bem como normas e procedimentos determinados pela Unidade Regional de Ensino;
- b) Promover a organização técnica e administrativa do fornecimento, de modo a conduzi-lo eficientemente;
- c) Prover os recursos humanos e materiais, necessários ao fornecimento do objeto;
- d) Responsabilizar-se pelo carregamento e transporte até o local de entrega, inclusive quanto ao descarregamento e empilhamento, se for o caso, conforme descrito nas informações do item 5;
- e) Responsabilizar-se, única e exclusivamente, pela assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou por seus empregados a terceiros ou à contratante, por conta do fornecimento do objeto;
- f) Fornecer alimentos comprovadamente de primeira linha, dentro da validade para seu consumo, à temperatura adequada, frescos, de acordo com a determinação da ANVISA e legislação vigente;
- g) Acondicionar o Kit Lanche em caixas térmicas, higienizadas e resistentes ao transporte, devendo retirá-las no dia seguinte ao da entrega;
- h) Transportar os produtos na temperatura adequada, em condições que preservem sua qualidade, suas características, e dentro do prazo de validade;
- i) Cumprir os prazos e frequências das obrigações ajustadas para o fornecimento do objeto;
- j) Comunicar a Unidade Regional de Ensino, em tempo hábil, sobre eventuais obstáculos ao ritmo e qualidade dos trabalhos, propondo soluções, se for o caso;
- k) Responsabilizar-se por todos os ônus fiscais, previdenciários, sociais, trabalhistas e securitários resultantes do contrato, além de outros que direta ou indiretamente, sob qualquer título ou fundamento, mantenham vinculação com o fornecimento do objeto;
- l) Nomear, formalmente, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, o seu preposto para gerir os futuros ajustes.

4.1.2. À Unidade Regional de Ensino caberá:

- a) Indicar o tipo de kit e a quantidade, de acordo com a carga horária da atividade extracurricular dos alunos, conforme especificado abaixo:
 - Kit 1: carga horária de até 3 horas;
 - Kit 2: carga horária de mais de 3 horas até 6 horas;
 - Kit 3: carga horária acima de 6 horas.
- b) Indicar, na Ordem de Execução, o servidor responsável em receber o Kit Lanche, que deverá verificar quantidade e condições de entrega do objeto;
- c) Prestar todas as informações necessárias à execução dos ajustes;
- d) Acompanhar e supervisionar o fornecimento do objeto;
- e) Recusar, quando considerada imprópria, a embalagem que estiver defeituosa ou inadequada e que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, solicitando troca imediata;
- f) Efetuar o pagamento devido à fornecedora contratada, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da emissão do atestado da execução do objeto e recebimento da respectiva nota fiscal/fatura no protocolo da Unidade Regional de Ensino;
- g) Designar formalmente, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, o gestor e/ou o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução dos futuros ajustes.

4.1.3. Quantidade Estimada

A estimativa de compras está relacionada nos quadros abaixo, de acordo com cada grupo, estando a aquisição vinculada ao interesse deste órgão.

Grupo 01

Item	UF	Especificação	Estimativa para 12 meses
1	Unidade	Kit Lanche nº 02	13050
2	Unidade	Kit Lanche nº 03	3393

Grupo 02

Item	UF	Especificação	Estimativa para 12 meses
3	Unidade	Kit Lanche nº 02	1950
4	Unidade	Kit Lanche nº 03	507

4.2. COMPOSIÇÃO:

Itens alimentícios	Porcionamento	Embalagem
Kit lanche 1		
Pão integral tipo forma com queijo muçarela	sendo duas fatias (pão de forma – 50g) + 30g de queijo (recheio)	Lanche embalado
Suco de fruta integral	1 unidade (200ml)	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo acoplado.
Fruta (maçã)	1 unidade (100g)	Embalagem individual
Biscoito doce	1 unidade (30g)	Embalagem individual
Água mineral	1 garrafa (500ml)	Garrafa pet
Kit lanche 2		
Pão integral tipo forma com queijo muçarela	sendo duas fatias (pão de forma – 50g) + 30g de queijo (recheio)	Lanche embalado
Suco de fruta integral	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo acoplado.
Bebida láctea sabor chocolate	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo acoplado.
Biscoito salgado	1 unidade (30g)	Embalagem individual

Fruta	2 unidades (no mínimo 100g cada)	Embalagem individual
Biscoito doce	1 unidade (30g)	Embalagem individual
Água mineral	1 garrafa (500 ml)	Garrafa pet
Kit lanche 3		
Pão integral tipo forma com queijo muçarela	sendo duas fatias (pão de forma – 50g) + 30g de queijo (recheio)	Lanche embalado
Suco de fruta integral	2 unidades (200 ml/cada)	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo acoplado.
Bebida láctea sabor chocolate	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo acoplado.
Fruta	2 unidades (no mínimo 100g cada)	Embalagem individual
Bisnaguinha integral com queijo muçarela	três unidades (bisnaguinha – no mínimo 20g cada) + 30g de queijo (recheio)	Lanche embalado
Biscoito doce	1 unidade (30g)	Embalagem individual
Biscoito salgado	1 unidade (30g)	Embalagem individual
Água mineral	1 garrafa (500 ml)	Garrafa pet

4.2.1. KIT LANCHE Nº 01

Pão tipo forma integral com queijo muçarela

Pão tipo forma integral

Composição:

Pão de forma integral, peça fatiada, composto de farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo polida (enriquecida com ferro e ácido fólico) água, sal, fermento biológico, pode conter outras substâncias alimentícias as quais deverão ser citadas, não pode conter leite, soro de leite e/ou lactose, gordura hidrogenada, corante e aromatizante. O produto deverá ser livre de gorduras trans industrializadas.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Peso: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido

Queijo Muçarela

• Composição:

Produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e fatiado.

• Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Suco integral sabor uva, maçã ou laranja

- **Composição:**

Suco de uva (nas versões tinto, rosê ou branco), integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis* spp.), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva (100g/100g).

Suco de Maçã, é a bebida não fermentada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), sem adição de açúcares e aromatizantes, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de maçã reconstituído, elaborado a partir do suco de maçã concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características do suco de maçã integral.

Suco de laranja, integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível, obtido da expressão ou extração da laranja (*Citrus sinensis*), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja (100g/100g).

- Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
- Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
- Conteúdo: Conteúdo Líquido: 200 (duzentos) ml com canudo acoplado ou tampa de rosca plástica, asséptica.

Biscoito doce sem recheio

- **Composição:**

O produto deverá ser obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura de origem animal (manteiga) e/ou óleos vegetais refinados, açúcar, sal refinado leite (ou soro). Sendo isento de ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH). Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e permitidas por legislação, não descaracterizando o produto. Não deverá conter corantes artificiais.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual permitindo que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O material da embalagem deve ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) transparente termosselável / BOPP metalizado termosselável e deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máximo individual de 1,2g água/m²/dia @ 38°C/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado de 30g (trinta gramas). Será tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto.

Água mineral

- **Composição:**

Água mineral, natural, potável, sem gás.

- **Embalagem:**

Garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparentes, resistentes a impactos, com capacidade entre 500ml, descartáveis, embalados em plásticos e devidamente higienizados.

- **Rotulagem:**

Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, prazo de validade.

4.2.2. KIT LANCHE Nº 02

Pão tipo forma integral com queijo muçarela

Pão tipo forma integral

- **Composição:**

Pão de forma integral, peça fatiada, composto de farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo plida (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, pode conter outras substâncias alimentícias as quais deverão ser citadas, não pode conter leite, soro de leite e/ou lactose, gordura hidrogenada, corante e aromatizante. O produto deverá ser livre de gorduras trans industrializadas.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Peso: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido

Queijo Muçarela

- **Composição:**

Produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e fatiado.

- Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Suco integral sabor uva, maçã ou laranja

- **Composição:**

Suco de uva (nas versões tinto, rosé ou branco), integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis* spp.), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico,

térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva (100g/100g).

Suco de Maçã, é a bebida não fermentada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), sem adição de açúcares e aromatizantes, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de maçã reconstituído, elaborado a partir do suco de maçã concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características do suco de maçã integral.

Suco de laranja, integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível, obtido da expressão ou extração da laranja (*Citrus sinensis*), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja (100g/100g).

- Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
- Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
- Conteúdo: Conteúdo Líquido: 200 (duzentos) ml com canudo acoplado ou tampa de rosca plástica, asséptica.

Bebida láctea sabor chocolate

- **Composição:**

Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, soro de leite, cacau em pó, açúcar e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, sem adição de soja ou seus derivados, submetido à esterilização pelos processos de UHT (submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C), e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas, sem necessidade de conservação sob refrigeração. Poderá conter os aditivos permitidos/autorizados em legislação específica. Deverá manter-se inalterado à temperatura ambiente por um prazo mínimo de 180 dias.

- Conteúdo: Conteúdo Líquido: 200 (duzentos) ml com canudo acoplado ou tampa de rosca plástica, asséptica.
- Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
- Nota: Produto com registro obrigatório (SIF).

Biscoito salgado

- **Composição:**

Biscoito salgado do tipo cream cracker integral, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura de origem animal (manteiga) e/ou óleos vegetais refinados, sendo isento de ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH), farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou e/ou farelo de arroz e/ou gergelim e/ou semente de linhaça e/ou quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar). Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e permitidas por legislação, não descaracterizando o produto. Não poderá conter: corantes artificiais e outros tipos de farinhas que não especificados neste item do detalhamento do objeto. O produto deverá ser livre de gorduras trans industrializadas. Poderá conter aditivos poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, sem resultar em vantagem na classificação da licitante, devendo sempre atender à legislação vigente. Não deverão conter cristais de sal incrustados na massa.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme polipropileno (BOPP) metalizado termosselável. Os fechamentos transversais e longitudinais deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deve apresentar peso líquido aproximado de 30g (trinta gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais poderão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Biscoito doce sem recheio

- **Composição:**

O produto deverá ser obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura de origem animal (manteiga) e/ou óleos vegetais refinados, sendo isento de ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH), leite (ou soro), açúcar, sal refinado. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e permitidas por legislação, não descaracterizando o produto. Não deverá conter corantes artificiais.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual permitindo que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O material da embalagem deve ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) transparente termosselável / BOPP metalizado termosselável e deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máximo individual de 1,2g água/m²/dia @ 38°C/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado de 30g (trinta gramas). Será tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto.

Água mineral

- **Composição:**

Água mineral, natural, potável, sem gás.

- **Embalagem:**

Garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparentes, resistentes a impactos, com capacidade entre 500ml, descartáveis, embalados em plásticos

e devidamente higienizados.

- **Rotulagem:**

Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, prazo de validade.

4.2.3. KIT LANCHE Nº 03

Pão tipo forma integral com queijo muçarela

Pão tipo forma integral

Composição:

Pão de forma integral, peça fatiada, composto de farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo plida (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico. Não pode conter ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH). pode conter outras substâncias alimentícias as quais deverão ser citadas.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Peso: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.

Bisnaguinha integral

- **Composição:**

Produtos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha integral (trigo ou centeio ou aveia ou linhaça ou girassol ou gergelim ou soja ou quinoa, ou a mistura de dois ou mais tipos) e/ou fibra de trigo e /ou farelo de trigo, e/ou farinha de aveia e/ou farelo de aveia e/ou fibra de aveia e/ou fibra de linhaça e/ou farelo de linhaça e/ou fibra de quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar, fermento biológico, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto (tais como açúcares, óleos), os quais deverão ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras. Não pode conter ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH).

Queijo Muçarela

- **Composição:**

Produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, e fatiado.

- Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Suco integral sabor uva, maçã ou laranja

- **Composição:**

Suco de uva (nas versões tinto, rosê ou branco), integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp.*), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva (100g/100g).

Suco de Maçã, é a bebida não fermentada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus, L.*), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de maçã reconstituído, elaborado a partir do suco de maçã concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características do suco de maçã integral.

Suco de laranja, integral é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível, obtido da expressão ou extração da laranja (*Citrus sinensis*), sem adição de açúcares e aromatizantes, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deverá ser envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de laranja (100g/100g).

- Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
- Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
- Conteúdo: Conteúdo Líquido: 200 (duzentos) ml com canudo acoplado ou tampa de rosca plástica, asséptica.

Biscoito salgado

- **Composição:**

Biscoito salgado do tipo cream cracker integral, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura de origem animal (manteiga) e/ou óleos vegetais refinados, sendo isento de ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH), farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou e/ou farelo de arroz e/ou gergelim e/ou semente de linhaça e/ou quinoa e/ou outra fonte de fibra alimentar). Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e permitidas por legislação, não descaracterizando o produto. Não poderá conter: corantes artificiais e outros tipos de farinhas que não especificados neste item do detalhamento do objeto. O produto deverá ser livre de gorduras trans industrializadas. Poderá conter aditivos poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, sem resultar em vantagem na classificação da licitante, devendo sempre atender à legislação vigente. Não deverão conter cristais de sal incrustados na massa.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme polipropileno (BOPP) metalizado termosselável. Os fechamentos transversais e longitudinais deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada

embalagem individual deve apresentar peso líquido aproximado de 30g (trinta gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais poderão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Biscoito doce sem recheio

- **Composição:**

O produto deverá ser obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura de origem animal (manteiga) e/ou óleos vegetais refinados, sendo isento de ácidos graxos trans industrializados (AGTI) e de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados (OGPH), leite (ou soro), açúcar, sal refinado. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e permitidas por legislação, não descaracterizando o produto. Não deverá conter corantes artificiais.

- **Embalagem:**

A embalagem primária do produto deverá ser individual permitindo que os biscoitos sejam agrupados firmemente. O material da embalagem deve ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) transparente termosselável / BOPP metalizado termosselável e deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máximo individual de 1,2g água/m²/dia @ 38°C/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado de 30g (trinta gramas). Será tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto.

Água mineral

- **Composição:**

Água mineral, natural, potável, sem gás.

- **Embalagem:**

Garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparentes, resistentes a impactos, com capacidade entre 500ml, descartáveis, embalados em plásticos e devidamente higienizados.

- **Rotulagem:**

Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, prazo de validade.

4.3. LEGISLAÇÕES

4.3.1. Os alimentos fornecidos para a montagem do Kit Lanche devem atender as seguintes normas:

- Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS
- Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA
- Resolução RDC nº 724 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 727 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 604 de 10/02/2022, ANVISA/MS
- Lei nº 10.674 de 16/05/2003
- Resolução nº RDC nº 429 de 08/10/2020, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022, ANVISA/MS
- Resolução – RDC nº 722 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Instrução normativa Nº75 de 08/10/2020, ANVISA/MS

Legislação e Portarias específicas

Biscoito Doce e Salgado

- Decreto nº 12.486/1978, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo
- Resolução RDC nº 604 de 10/02/2022, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 778 de 01/03/2023, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 711 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 632 de 24/03/2022, ANVISA/MS

Suco integral sabor uva, maçã ou laranja

- Instrução Normativa nº 49 de 26/09/2018– MAPA;
- Lei Federal nº. 8.918 de 14 de julho de 94 regulamentada pelo Decreto nº 6.871 de 04 de junho de 2009;
- Instrução Normativa – IN nº 14, de 08/02/18, MAPA;
- Lei 7.678, de 08/11/88, regulamentada pelo Decreto nº 8.198, de 20/02/14;
- Instrução Normativa – IN nº 05, de 31/03/00, MAPA;
- Instrução Normativa – IN nº 72, de 16/11/18, MAPA;
- Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, MAPA;
- Resolução RDC nº 778 de 01/03/2023, ANVISA/MS

Bebida láctea sabor chocolate

- Resolução RDC nº 714 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MAPA
- Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005 – MAPA

Pães

- Resolução RDC nº 711 de 01/07/2022, ANVISA/MS
- Lei 10.674, de 16 de maio de 2003
- Resolução RDC nº 604 de 10/02/2022, ANVISA/MS
- Resolução RDC nº 632 de 24/03/2022, ANVISA/MS

Queijo muçarela

- Decreto Federal nº 9.013/2017
- Portaria nº 146, de 07/03/1996, MAPA
- Portaria nº 364, de 04/09/1997, MAPA
- Portaria nº 837, de 18/06/2018, MAPA
- Portaria nº 366, de 04/09/1997, MAPA

Outros requisitos

4.4. Os alimentos fornecidos pela empresa Detentora, especificados neste Termo, devem:

4.4.1. Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido).

4.4.2. Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e atendam ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

4.4.3. Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

4.5. Ter comprovado, através de exames microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:

4.6. Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;

4.7. Seu atendimento à legislação vigente;

4.7.1. A ausência de:

4.7.1.1. Substâncias prejudiciais à saúde humana,

4.7.1.2. Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),

4.7.1.3. Indicadores de processamento defeituoso;

Sustentabilidade:

4.8. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.8.1. As empresas contratadas deverão observar as práticas de sustentabilidade, indicadas nos dispositivos legais que regem a matéria, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente e segurança, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado. A observância das práticas de sustentabilidade deve considerar as peculiaridades do objeto contratado

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.9. O presente item não se aplica

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.10. O presente item não se aplica

Da exigência de amostra(s)

4.11. O presente item não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedade

4.12. O presente item não se aplica.

Garantia da contratação

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

Reserva de cota para ME/EPP/EQUIPARADAS

4.14. Em cumprimento ao inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006, o(s) item(ns) 3 (três) e 4 (quatro) constitui(em) cota(s) reservada (s) para a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (ME/EPP/EQUIPARADAS), observando o limite legal, conforme o detalhamento constante deste Termo de Referência.

4.14.1. Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal, será efetuada negociação para que a contratação de ambas as cotas ocorra pelo valor menor.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A aquisição de kit lanche pronto para o consumo composto por alimentos e demais insumos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento das diretrizes definidas, de acordo com as especificações técnicas deste termo, será da seguinte forma:

- a) A Unidade Regional de Ensino comunicará à fornecedora contratada quais os tipos de kit, quantidade a ser fornecida, bem como local, data e horário para a entrega com antecedência mínima de 03 (três) dias corridos;
- a.1) Em caso de eventual cancelamento do fornecimento, a Contratada será informada em até 01 (um) dia corrido anterior à data agendada;
- b) Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura;
- c) Os alimentos fornecidos deverão estar com a validade vigente, e com temperatura adequada, frescos e de acordo com a determinação da ANVISA e legislação vigente;
- d) O sanduíche que compõem o kit deverá estar em embalagem individual, transparente, resistente e não tóxica para proteção sanitária e contra passagem de umidade e ar, com etiqueta de ingredientes, composição nutricional e prazo de validade.
- e) O kit deverá:
- e.1) ser fornecido em embalagem de polipropileno/polietileno fechada, transparente, íntegra, atóxica, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, tipo sacola;
- e.2) ser entregue acondicionado em caixas resistentes ao transporte e manuseio e que conservem a qualidade dos produtos (caixas térmicas higienizadas), que deverão ser retiradas pela fornecedora contratada no dia seguinte ao da entrega;
- f) O kit lanche deverá ser transportado em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB;
- g) Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS 5/2013, Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA, CVS-15/91 e CVS-04/2011 e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente. Esse cadastro deverá ser disponibilizado à Unidade Regional de Ensino sempre que solicitado;
- h) Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como as características do produto, mantendo as características físico-químicas e microbiológicas, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/97 da SVS/MS, e Portarias CVS 15/1991 e 04/2011.

5.2. LOCAL DE ENTREGA

- 5.2.1. A montagem do Kit Lanche será realizada pela fornecedora contratada em seu estabelecimento e os Kits deverão ser entregues com antecedência de 01 (uma) hora do horário e data informados na Ordem de Execução de Fornecimento, instrumento emitido pela Unidade Regional de Ensino.
- 5.2.2. O fornecimento será realizado nos locais indicados pela Unidade Regional de Ensino, de acordo com cada grupo, preferencialmente nos endereços abaixo relacionados, com os tipos de kit, quantidade a ser fornecida, local e horário de entrega, servidor responsável pelo recebimento e demais condições determinadas pela Unidade Regional de Ensino, correndo por conta da fornecedora contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento.

GRUPO 1 e 2

LOCAL/DE	ENDEREÇO
UNIDADE REGIONAL DE ENSINO	Av Álvaro Gomes 181-A Parque Monreal Penápolis/SP
GINÁSIO MUNICIPAL DE ESPORTES "PREF. NAJIB SABINO"	Avenida Alarico de Paula Ribeiro, SN - Vila Edejama Penápolis/SP
GINÁSIO MUNICIPAL DE ESPORTES "ANTONIO CASTILHO BRAGA"	Rua Altino Vaz de Melo, SN – Centro Penápolis/SP
CENTRO DE LAZER DO TRABALHADOR "DEMÓSTENES DOS ANJOS BAFILE"	Avenida Marginal Maria Chica, SN - Bairro São Joaquim Penápolis/SP
CLUBE DE CAMPO LAGO AZUL	Av. Santa Leonor, 489 - Cidade Jardim

	Penápolis/ SP
EE PROFª JOANA H. C. MARQUES	R. Álvaro Gomes, 191-A Penápolis/SP
EE PROFª LUIZA M. B. NORY	Av. Joaquim Burabello, 40 Penápolis/SP
EE ESTER E A F. DE OLIVEIRA PROFª	R. Gabriel Gaeti, 513 Penápolis/SP
EE AUGUSTO PEREIRA DE MORAES	Av. Olsen, 315 Penápolis/SP
EE ADELINO PETERS	Av. Antônio Define, 1280 Penápolis/SP
EE YONE DIAS DE AGUIAR PROFª	Av. Bahia, 143 Penápolis/SP
EE CARLOS SAMPAIO FILHO DR.	Pça.Dr.Carlos S. Filho, 40 Penápolis/SP
EE LUIZ C. DE OLIVEIRA	Pça Nove de Julho, 36 Penápolis/SP
EE PROF JOÃO TEIXEIRA SAMPAIO	Rua Euclides Bis, 315 Penápolis/SP
EE EXP. DIOGO GARCIA MARTINS	R. Joaquim Ribeiro, 270 Alto Alegre/SP
EE MARIA EUNICE M. FERREIRA PROFª	R. Gutemberg M Ferreira, 43 Avanhandava/SP
EE JOSÉ CARLOS DA SILVA	R. Papa João XXIII, 143 Barbosa/SP

<i>EE INDIA MARIA ROSA</i>	Aldeia Icatu Braúna/SP
<i>EE JOSE FLORENTINO DE SOUZA</i>	R. Eneir Sampaio, 779 Braúna/SP
<i>EE. MARIA DE FÁTIMA GOMES ALVES</i>	R. Brasília, 10 Clementina/SP
<i>EE FRANCISCO ANTONINO PREF.</i>	Pça. Santos Dumont, s/n Luiziânia/SP
<i>EE MANOEL BENTO NETO</i>	R. Cassimiro N. da Silva, 350 Santópolis do Aguapeí/SP

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. 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).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17).

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, inciso II).

6.7.2. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições do objeto executado e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, inciso III).

6.7.3. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, inciso IV).

6.7.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Lei federal nº 14.133, de 2021, art. 117, § 2º).

6.7.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, inciso II).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, incisos II e III).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art.

18, inciso IV).

6.8.2. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da 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 em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e extinção do contrato (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º).

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso IX).

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI).

6.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VIII).

6.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VII e parágrafo único).

6.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, em até 1 (uma) hora, contados da data da entrega dos bens nos locais e endereços indicados pelo CONTRATANTE, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (uma) hora, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. No caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. 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/Fatura no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.9.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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.

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SicaF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SicaF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.14. Constatando-se, junto ao SicaF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SicaF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o art. 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.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do Contratado no Banco do Brasil S/A.

7.20.1. 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 art. 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

7.22. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será com entrega imediata

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

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

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta

Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.13. 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 aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e, nos termos da Lei Complementar nº 214, de 2025, quanto ao Imposto sobre Bens e Serviços – IBS, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.22.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.22.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.22.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

Qualificação Técnica

8.23. Comprovação de capacidade operacional para execução de fornecimento similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

8.23.1. Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.23.1.1. 50% (cinquenta por cento) de comprovação de aptidão para execução de objeto igual ou similar com as características incluindo, quantidades do objeto, quantidade de localidades (múltiplas localidades) deste termo de referência, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto a ser contratado

8.23.1.2. Documento timbrado, datado, assinado, com endereço completo, telefone para contato e preferencialmente com endereço eletrônico do emissor do atestado/certidão

8.23.1.3. Informação de quantitativo de itens iguais e/ou semelhantes fornecidos

8.23.1.4. Discriminação dos itens

8.23.1.5. Período em que houve o fornecimento (De-até)

8.23.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) de fornecimento similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de fornecimentos executados de forma concomitante;

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

8.23.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto

contratado, dentre outros documentos;

Outras comprovações

8.24. Tratando-se de consórcio:

8.24.1. 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.

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

8.24.3. 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 art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.25. Tratando-se de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.25.1. 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;

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

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

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

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

8.25.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.25.7. 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 às subdivisões anteriores.

8.26. Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, alvará/licença /autorização perante a Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 422.433,00 (Quatrocentos e vinte e dois mil, quatrocentos e trinta e três reais), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A presente licitação compatibiliza-se com as leis orçamentárias, sendo que a indicação da dotação orçamentária somente será exigida para a formalização de contratação decorrente do sistema de registro de preço.

11. 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](#).

SIZANI DE OLIVEIRA GARCIA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 12:11:46.

ANGELICA APARECIDA SILVA DE LIMA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 10:59:13.