

Termo de Referência 69/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
69/2024	102316-ESP-UNESP-FACUL.CIEN.HUMANAS E SOCIAIS-FRANCA	GILVAN MENDES DE SOUZA	25/07/2024 14:31 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		650/2024

1. Definição do objeto

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis e Materiais de Limpeza, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Item	Descrição	CATMAT	Quantidade	Unidade de medida	Valor Unitário	Valor Total
1	Açúcar cristal superior (embalagem de 5kg). Especificação técnica: Açúcar; cristal; obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar; com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce; não podendo apresentar mal estado de conservação, alta umidade, presença de insetos ou detritos e odor estranho; embalagem primária plástica atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 271/05, RDC 12 /01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pela ANVISA;	603269	300	Pacote 5kg	R\$ 22,20	R\$ 6.660,00
2	Ameixa preta seca, sem caroço. Especificação técnica: Ameixa preta seca; inteira, sem caroço; livre de fermentações ou manchas; apresentando umidade máxima de 25%; embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; embalagem secundária caixa de papelão; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC	474374	100	Quilograma	R\$ 62,00	R\$ 6.200,00

	272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
3	Amendoim torrado, sem pele, sem sal. Especificação técnica: Amendoim; torrado; sem pele, sem sal; constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico incolor, transparente e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 147/87(mapa), RDC 07/11, RDC 272/05, RDC 172/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464539	100	Quilograma	R\$ 35,60	R\$ 3.560,00
4	Amido de milho (tipo maisena). Especificação técnica: Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 10 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem primária plástica, flexível, termosselada, pesando entre 1kg e 5kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçado, pesando de 20 a 30kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores;	467050	400	Quilograma	R\$ 13,50	R\$ 5.400,00
5	Arroz agulhinha tipo 1, em pacotes de 5Kg cada. Especificação técnica: Arroz; agulhinha; grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo fino; constituído de grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas; embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado, com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do mapa, RDC 14/14, RDC 259/02 e RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos, determinados pelo mapa e ANVISA. obs.: o arroz deve apresentar o mesmo rendimento que marcas já utilizadas no	458906	10.000	Pacote 5kg	R\$ 34,70	R\$ 347.000,00

	restaurante universitário: São Lucas Premium; Panela de Ferro; Capitólio e Empório São João.					
6	Arroz integral, subgrupo longo fino, tipo 1. Especificação técnica: Arroz; integral; grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas; embalagem primária saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 08 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do mapa, RDC 14/14, RDC 259/02 e RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	474371	3.000	Quilograma	R\$ 10,10	R\$ 30.300,00
7	Azeite de oliva, extra virgem (embalagem 500ml) Especificação técnica: Azeite de oliva, extra virgem, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, aparência transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte ou outras substâncias tanto frio quanto aquecido, embalado em frasco com 500 mililitros, sem amassadura, ferrugem ou abaulamento; com validade mínima de 07 meses; a embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	478822	180	Frasco 500ml	R\$ 44,20	R\$ 7.956,00
8	Azeitonas em conserva, verde, fatiada, sem caroço (embalagem de 2kg). Especificação técnica: Azeitona em conserva; verde; fatiada e sem caroço; imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 12 meses na data da entrega.	459638	200	Balde 2kg	R\$ 77,00	R\$ 15.400,00
	Bananada açucarada em barras; embalada individualmente – 30 g cada. Especificação técnica: Doce; em barra; sabor bananada; composto exclusivamente de					

9	banana, açúcar; pectina cítrica e ácido cítrico; com consistência em ponto de corte; sabor e odor característico; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; acondicionada em caixa de papelão; com validade de 11 meses (mínima) na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462647	800	Quilograma	R\$ 44,60	R\$ 35.680,00
10	Bananada cremosa. Especificação técnica: Doce cremoso; sabor bananada; composto de banana, açúcar cristal, conservante; com consistência cremosa, cor acastanhada, sabor e odor característico; isento de sujidades e materiais estranhos; sem adição de amido de milho ou similar ; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de 240 dias na data da fabricação e 192 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462664	600	Quilograma	R\$ 18,60	R\$ 11.160,00
11	Batata desidratada em flocos. Especificação técnica: Batata desidratada em flocos; obtida pela desidratação ou liofilização; para o preparo de purê; adição de água, margarina e sal; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalada em saco de polietileno atóxico, leitoso; acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	459078	100	Quilograma	R\$ 43,20	R\$ 4.320,00
12	Batata frita processada; tipo palha. Especificação técnica: Batata frita processada; tipo palha; sabor natural; composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária filme laminado Bopp, atóxico e lacrado; com validade mínima de 2 meses na	463707	3.000	Quilograma	R\$ 34,30	R\$ 102.900,00

	data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
13	Café em Grãos (embalagem de 1kg). Especificação técnica: Café em grão especial gourmet; torrado em grãos uniformes, constituído com grãos arábicos 100%, isento de grãos pretos/ verdes/ ardidos ou preto/ verde/ fermentados; aroma e sabor característicos do produto; obter em análise sensorial da bebida Nota de Qualidade Global mínima de 7,30 pontos, a ser realizada por equipe composta por servidores desta unidade, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global; prazo mínimo de validade na data da entrega de 6 meses, em consonância com as Normas da Anvisa vigentes. Acondicionamento /Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg. - O produto deve ser compatível para a utilização no seguinte equipamento: Máquina de café Expressione Orion. - Qualquer dano causado à máquina de café em virtude da qualidade dos grãos fornecidos (presença de impurezas, cascas ou pedras; nível de umidade e torrefação inadequados, etc) será de inteira responsabilidade da contratada, que arcará com todos os custos decorrentes para sua manutenção.	463572	250	Quilograma	R\$ 54,00	R\$ 13.500,00
14	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade (embalagem de 500g). Com as seguintes características: 1.2. Café torrado e moído, tipo Superior, com certificação ABIC de pureza e qualidade, nas seguintes características: 1.3. Espécie 100% arábica: Café Superior Nota de QG (Qualidade Global) $\geq 6,0$; 1.4. Bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; 1.5. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro ou Almofada, em pacotes de 500 gramas; 1.6. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 5, da COB - Classificação; 1.7. Características físicas: grãos torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; 1.8. Granulometria (moagem): contida no intervalo fina e média; 1.9. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1.10. Umidade em 5% no máximo 1.11. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 1.12. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido	463586	1100	Pacote 500g	R\$ 19,20	R\$ 21.120,00

	clorídrico 10% v/v em 1,0% no máximo; 1.13. Cafeína em 0,7% no mínimo; 1.14. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo; 1.15. Características Organolépticas: 1.16. Aroma característico lembrando notas de chocolate; 1.17. Acidez baixa a moderada; 1.18. Amargor moderado; 1.19. Sabor característico e equilibrado; 1.20. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 1.21. Baixa adstringência; 1.22. Corpo marcante; 1.23. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom; 1.24. Blend 100% arábica: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado; 1.25. Deverá constar na embalagem: marca, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 1 ANO contados da data de entrega					
15	Caldo de galinha, em tablete (embalagem de 126g). Especificação técnica: Caldo; de galinha; em tablete; composto de sal, amido, gordura vegetal, extrato de carne de frango, cebola, alho, realçador de sabor; e outros ingredientes permitidos; com cor, sabor e aroma próprios; embalagem primaria papel metalizado, acondicionado em caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e de 12 meses na data de fabricação; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	339478	200	Caixa 126g	R\$ 5,90	R\$ 1.180,00
16	Canela em pó fino homogêneo. Especificação técnica: Canela; em pó fino; homogêneo; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463872	10	Quilograma	R\$ 45,00	R\$ 450,00

17	Canela em rama. Especificação técnica: Canela; em rama; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463873	5	Quilograma	R\$ 137,00	R\$ 685,00
18	Catchup, tipo tradicional (embalagem 400g) Especificação técnica: Cat-chup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	459663	1.500	quilograma	R\$ 13,00	R\$ 19.500,00
19	Chocolate, Em Po, Solúvel, Com 50% de Cacau. Especificação Técnica: Chocolate; Em Po, Solúvel, Com 50% de Cacau; Composto de Cacau Em Po Solúvel, Açúcar e Aromatizantes; Embalagem Primaria Plástica, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartão; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 264/05, Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259 /02, Rdc360/03; Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;	463547	100	Quilograma	R\$ 41,00	R\$ 4.100,00
20	Cocada Morena Cremosa - embalagem de 5 kg. Especificação técnica: Doce; cremoso; sabor cocada morena; composto de coco ralado, açúcar cristal, sal, amido de milho, conservante; com consistência cremosa, cor marrom claro, sabor e odor característico; sem adição de amido de milho ou similar ; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de 240 dias na data da	462672	400	Quilograma	R\$ 22,60	R\$ 9.040,00

	fabricação e 192 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;					
21	Cocada Tradicional Branca. Especificação técnica: Cocada; tradicional (branca); composta de coco; açúcar refinado; água; leite condensado; aspecto cor, aroma e sabor próprio isento de sujidades e parasitos; pedaços de 35 gramas; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundária: acondicionado em caixas de papelão reforçado; com validade mínima de 90 dias na data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 57 e decreto estadual 12486/78; prod. suj. verific. ato entrega aos proc. ANVISA;	474393	800	Quilograma	R\$ 111,00	R\$ 88.800,00
22	Coco ralado. Especificação técnica: Coco ralado; puro, parcialmente desidratado; processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalagem de 100g a 1.000 g; com validade mínima de 10 meses na data da entrega embalagem apropriada; caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	258358	40	Quilograma	R\$ 49,00	R\$ 1.960,00
23	Cogumelo tipo champignon, fatiado. Especificação técnica: Legumes em conserva; fatiado; imerso em salmoura (água e sal), acidulante e conservador; apresentando tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463787	600	Quilograma	R\$ 50,60	R\$ 30.360,00
	Cravo da Índia. Especificação técnica: Cravo Da Índia; obtido					

24	do botão floral do espécime genuíno; de coloração pardo escuro, sabor e odor próprios; isento de impurezas e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463892	5	Quilograma	R\$ 128,00	R\$ 640,00
25	Creme de cebola. Especificação técnica: Mistura em pó para o preparo de creme; sabor de cebola; composto de farinha trigo com ferro e ácido fólico, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta reino; noz moscada, glutamato monossódico, aromatizante, acidulante e corante; com aspecto de pó homogêneo com coloração bege com flocos de cebola; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria filme bopp lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	601228	40	Quilograma	R\$ 34,20	R\$ 1.368,00
26	Creme de leite, caixa cartonada (embalagem 200ml). Especificação técnica: Creme de leite; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 5 meses na data da entrega; embalado em caixa cartonada aluminizada; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12 /01, RDC 259/02; RDC 360/03 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	446535	3.240	Caixa 200ml	R\$ 5,30	R\$ 17.172,00
27	Curry em pó. Especificação técnica: Curry; em pó; composto de mistura de várias espécies de pimenta; cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias; podendo ser adicionado de sal e amido; com cor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica, atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela	463894	5	Quilograma	R\$ 29,75	R\$ 148,75

	ANVISA; com validade mínima de 06 meses na data da entrega;					
28	Doce de leite simples pasta. (Embalagem de 5kg) Especificação técnica: Doce de leite; simples; em pasta; composto de leite, açúcar e outros ingredientes permitidos; isento de amido, apresentando consistência pastosa, cor castanho caramelado e sabor doce característico; isento de sabores e odores estranhos; sem adição de amido de milho ou similar; embalagem primaria apropriada, lacrada; embalagem secundaria caixa de papelão; com validade mínima de 9 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA; Não aceita-se produto similar descrito como doce de soro de leite.	462601	800	Quilograma	R\$ 35,90	R\$ 28.720,00
29	Extrato de tomate concentrado. (embalagem de 850g) Especificação técnica: Extrato de tomate; concentrado; composto de tomate, sal, açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 14 meses na data da entrega;	459670	600	Lata 850g	R\$ 10,80	R\$ 6.480,00
30	Farinha de mandioca ligeiramente torrada; tipo caseira; com bijus. Especificação técnica: Farinha de mandioca; isenta de insetos, materiais estranhos, mofo ou fermentação, devendo se apresentar limpa e seca; embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 14/14, Instrução Normativa 52/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	458921	2.000	Quilograma	R\$ 11,80	R\$ 23.600,00
	Farinha de mandioca ligeiramente torrada; tipo caseira; fina; sem bijus. Especificação técnica: Farinha de mandioca; isenta de insetos, materiais estranhos, mofo ou					

31	fermentação, devendo se apresentar limpa e seca; embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 14/14, Instrução Normativa 52/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	458924	2.000	Quilograma	R\$ 10,50	R\$ 21.000,00
32	Farinha de milho, tipo biju. Especificação técnica: Farinha de milho; tipo biju, obtida do grão de milho torrado; na cor amarela, devendo se apresentar limpa e seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; validade mínima de 7 meses na data da entrega, embalagem primaria saco plástico transparente e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	459015	60	Quilograma	R\$ 9,25	R\$ 555,00
33	Farinha de rosca. Especificação técnica: Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	459153	200	Quilograma	R\$ 17,00	R\$ 3.400,00
34	Farinha de trigo especial tipo 1. Especificação técnica: Farinha de trigo; tipo 1; fortificada com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (mapa), RDC 263/05, RDC344/02 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	460265	1.500	Quilograma	R\$ 5,80	R\$ 8.700,00

35	Feijão Branco; (embalagem 500g) Especificação técnica: grupo 1, classe branco, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade recomendada de até 14%; isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, rdc 259/02, rdc 360/03; rdc 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo MAPA e Anvisa.	464559	300	Quilograma	R\$ 18,00	R\$ 5.400,00
36	Feijão carioquinha tipo 1. Especificação técnica: Feijão; carioca; grupo 1, classe cores, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade recomendada de até 14%; isento de materiais estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco de fibra sintética atóxico, lacrado, com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, RDC 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464553	350	Saca 60kg	R\$ 488,00	R\$ 170.800,00
37	Feijão preto, grupo 1, tipo 1. Especificação técnica: Feijão; preto; grupo 1, classe preto, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade recomendada de até 14%; isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464552	2.000	Quilograma	R\$ 10,45	R\$ 20.900,00
38	Fermento químico em pó. (embalagem de 250g) Especificação técnica: Fermento químico; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio; fosfato monocalcio; acondicionado em embalagem plástica com tampa de rosca, atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA 38/77, resolução 04/99, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e	459586	300	Frasco 250g	R\$ 8,80	R\$ 2.640,00

	alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 145 dias na data da entrega;					
39	Fubá de milho, primeira linha. Especificação técnica: Fubá de milho; obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico; de cor amarela, devendo se apresentar limpo e seco, com umidade máxima de 15%; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de mofo e ranço; isento de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; validade mínima de 4 meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	459013	300	Quilograma	R\$ 4,95	R\$ 1.485,00
40	Goiabada cremosa - embalagem de 4,8 kg. Especificação técnica: Doce; cremoso; sabor goiabada; composto de goiaba, açúcar, conservante e outros ingredientes permitidos; com consistência cremosa, cor levemente avermelhada, sabor e odor característico; isento de sujidades e materiais estranhos; sem adição de amido de milho ou similar; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de mínima de 7 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462678	800	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 12.240,00
41	Goiabada em pedaço, em barras, embalada individualmente – 30 g cada. Especificação técnica: Doce; em barra; sabor goiaba; composto exclusivamente de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico; com consistência firme, cor avermelhada, sabor e odor característico; peso 30g, isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade, embalagem secundária caixa de papelão; com validade de 11 meses (mínima) na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 03/03, RDC 14/14 e alterações	462651	800	Quilograma	R\$ 23,00	R\$ 18.400,00

	posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;					
42	Grão de bico de primeira, novo. Especificação técnica: Grão de bico; de primeira; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 15% por peso; isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; embalagem primária saco de polietileno, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	464569	800	Quilograma	R\$ 22,20	R\$ 17.760,00
43	Leite Condensado; (embalagem de 395g) Especificação técnica: composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem primária atóxica, devidamente lacrada embalagem secundária apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 68/06 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa.	464014	800	Caixa 395g	R\$ 8,00	R\$ 6.400,00
44	Leite UHT/UAT; Especificação técnica: Leite integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada Aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela ANVISA.	445995	10.000	Litro	R\$ 7,00	R\$ 70.000,00
45	Lentilha em grãos. Especificação técnica: Lentilha de primeira; nova; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 14% por peso; isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; embalagem primária saco de polietileno transparente e lacrado, com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 65/93 (mapa), resolução	464574	400	Quilograma	R\$ 22,10	R\$ 8.840,00

	RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;					
46	Louro em Folha. Especificação técnica: Louro em folha; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, odor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463904	10	Quilograma	R\$ 63,00	R\$ 630,00
47	Louro em pó. Especificação técnica: Louro moído; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, odor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463905	40	Quilograma	R\$ 70,60	R\$ 2.824,00
48	Macarrão ave maria (embalagem 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato ave maria; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458963	24	Pacote 500g	R\$ 5,50	R\$ 132,00
	Macarrão Espaguete (embalagem de 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato espaguete; massa seca; transportada e					

49	conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458953	500	Pacote 500g	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00
50	Macarrão parafuso (embalagem de 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458974	1600	Pacote 500g	R\$ 4,65	R\$ 7.440,00
51	Macarrão pene (embalagem 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato pene; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458975	500	Pacote 500g	R\$ 4,90	R\$ 2.450,00
52	Maionese tradicional. (embalagem de 3kg) Especificação técnica: Maionese; emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais; composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal; acidulante, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrante, antioxidantes e corante; de consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característicos; embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a	459658	600	Balde 3kg	R\$ 38,40	R\$ 23.040,00

	resolução RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 5 meses na data da entrega;					
53	Manjerição moído. Especificação técnica: Manjerição; moído; obtido das folhas e talos selecionados; com cor verde acinzentada, sabor e odor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	463908	25	Quilograma	R\$ 29,00	R\$ 725,00
54	Margarina sem sal, sem gordura trans, teor de lipídios de 80%. (embalagem de 15kg) Especificação técnica: Margarina; sem sal e sem gordura trans; com teor de lipídios de 80%; composta de óleos vegetais, água, leite; estabilizante, conservador, acidulante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a uma temperatura não superior a 16°C; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 372/97(mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. deter. pela ANVISA e mapa;	463700	200	Balde 15kg	R\$ 207,00	R\$ 41.400,00
55	Milho verde, primeira linha (embalagem de 1,7kg). Especificação técnica: Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em salmoura; apresentando tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 19 meses na data da entrega;	462824	800	Lata 1,7kg	R\$ 39,00	R\$ 31.200,00

56	Molho de Pimenta (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho de pimenta; composto de água, polpa de pimenta malagueta, vinagre, sal, especiarias e outros ingredientes permitidos; de consistência líquida; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria frasco plástico; contendo 900ml; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 11 meses na data da entrega;	241553	1.000	Frasco 900ml	R\$ 12,50	R\$ 12.500,00
57	Molho inglês (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho inglês; composto de extrato de carne, água, vinagre; açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos; com cor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria frasco plástico; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 11 meses na data da entrega;	459655	300	Frasco 900ml	R\$ 12,70	R\$ 3.810,00
58	Molho shoyo (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho de shoyo; tradicional; composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos; apresentado na forma líquida, cor marrom escuro; isento de sujidades e materiais estranhos; com validade de 15 meses na data da entrega; embalagem primaria frasco plástico transparente, contendo 900ml, atóxico e lacrado, com tampa inviolável e fechada; acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 04/07, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	459653	240	Frasco 900ml	R\$ 13,10	R\$ 3.144,00
59	Noz moscada em pó. Especificação técnica: Noz Moscada; em pó; obtida de sementes do espécime genuíno moídas; com cor e sabor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar	463912	40	Quilograma	R\$ 83,50	R\$ 3.340,00

	de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
60	Óleo Comestível, composto Soja/oliva (embalagem de 500ml). Especificação Técnica: Óleo Comestível; Composto de Óleo de Soja e Azeite de Oliva; Contendo No Mínimo 15% de Azeite de Oliva; Isento de Oxidação, Sujidades e Materiais Estranhos; Embalado Em Embalagem Primária Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 7 Meses Na Data Da Entrega;	463698	2.000	Frasco 500ml	R\$ 15,45	R\$ 30.900,00
61	Óleo de soja (embalagem 900 ml). Especificação técnica: Óleo comestível; soja; composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; validade 12 meses.	463692	10.000	Frasco 900ml	R\$ 7,60	R\$ 76.000,00
62	Óleo de soja (embalagem de 18 litros). Especificação técnica: Óleo comestível; soja; composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; validade 12 meses	463692	200	Lata 18 litros	R\$ 147,00	R\$ 29.400,00
63	Orégano em folhas secas. Especificação técnica: Orégano; em folhas secas; obtido de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária embalagem plástica atóxica e lacrada; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14	463914	20	Quilograma	R\$ 52,60	R\$ 1.052,00

	e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 12 meses na data da entrega;					
64	Paçoca de amendoim, embalada individualmente, 22g cada. Especificação técnica: Paçoca; tradicional; composta de açúcar, amendoim torrado e moído, sal e outros ingredientes permitidos; sem adição de Proteína ou farinha de soja, ou similares; pesando no mínimo 20 gramas cada; embalagem primaria plástica atóxica e lacrada, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundaria caixa de papelão; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	465663	800	Quilograma	R\$ 25,80	R\$ 20.640,00
65	Páprica doce em pó. Especificação técnica: Páprica; doce, em pó; composta da mistura de pimentões selecionados; com cor avermelhada, sabor e odor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	463918	25	Quilograma	R\$ 51,40	R\$ 1.285,00
66	Páprica picante em pó. Especificação técnica: Páprica picante em pó; composta da mistura de pimentões selecionados; com cor avermelhada, sabor e odor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	463917	25	Quilograma	R\$ 52,20	R\$ 1.305,00
	Pé de moleque crocante, embalado individualmente – 15 g cada.					

67	Especificação técnica: Pé de moleque; tradicional; crocante; composto de amendoim torrado e açúcar; pesando no mínimo 15 gramas cada; embalagem primaria plástica atóxica e lacrada, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundaria pote plástico; com validade mínima de 4 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462652	400	Quilograma	R\$ 33,40	R\$ 13.360,00
68	Pimenta do reino branca, em pó. Especificação técnica: Pimenta do reino; branca, em pó; obtida de frutos do espécime genuíno; com coloração branca acinzentada; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463928	80	Quilograma	R\$ 168,00	R\$ 13.440,00
69	Pimenta do reino preta moída pura. Especificação técnica: Pimenta do reino; preta, em pó; obtida de frutos do espécime genuíno; com coloração cinza escuro; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 19 meses na data da entrega;	463920	40	Quilograma	R\$ 58,60	R\$ 2.344,00
70	Pimenta vermelha cumari em conserva. Especificação técnica: Pimenta; vermelha; cumari; formato arredondado a ovulado, aroma leve, ardência alta, casca com coloração vermelha; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, murcho ou ferido; devendo ser entregue em embalagem de 1 litro; contendo identificação do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão	608194	60	Litro	R\$ 100,00	R\$ 6.000,00

	estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, ANVISA, inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
71	Pó para preparo de Gelatina, Sabor Abacaxi. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor abacaxi; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	462706	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
72	Pó para preparo de Gelatina, sabor Cereja. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor cereja; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de cereja, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462708	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
73	Pó para preparo de Gelatina, sabor Framboesa. Especificação técnica: Pó p/ preparo de gelatina; sabor framboesa; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de framboesa, corantes, edulcorantes; e outras substancias permitidas; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	462711	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
	Pó para preparo de Gelatina, sabor Limão. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor limão; composto de açúcar,					

74	gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada, pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462714	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
75	Pó para preparo de Gelatina, sabor Maracujá. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor maracujá; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de maracujá, corantes e edulcorantes artificiais; e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	462715	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
76	Pó para preparo de Gelatina, sabor Morango. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462718	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
77	Pó para preparo de Gelatina, sabor Pêssego. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor pêssego; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de pêssego, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada, pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.	462719	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00

	administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.					
78	Pó para preparo de Gelatina, sabor Uva. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor uva; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de uva, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462728	150	Quilograma	R\$ 15,30	R\$ 2.295,00
79	Polvilho Azedo Especificação Técnica: branco; embalagem primaria saco plastico transparente ou de papel resistente, atoxico; isento de sujidades e outros materiais estranhos; e suas condicoes deverao estar de acordo com a rdc 263/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela anvisa; com validade minima de 06 meses na data da entrega.	481086	72	Pacote 1kg	R\$ 18,00	R\$ 1.296,00
80	Proteína de soja texturizada. Especificação técnica: Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja; contendo no mínimo 50% de proteína em base seca; com diâmetro irregular de 03mm a 05mm, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante; apresentada em grãos; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico, transparente, atóxico, com validade mínima de 08 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 268/08, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;	297483	400	Quilograma	R\$ 30,60	R\$ 12.240,00
	Proteína texturizada de soja, cubos grandes. Especificação técnica: Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja; contendo 50% de proteína, 15% lipídios, 27,5 glicídios, vct 323,5 kcal, sais minerais; e 4% fibra bruta; apresentada em cubos de aproximadamente 15					

81	mm; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 268 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	383472	200	Quilograma	R\$ 43,50	R\$ 8.700,00
82	Purê de tomate sem pele, sem sementes, sem sal, sem condimentos (embalagem de 520g). Especificação técnica: Purê de tomate; composto de tomate; sem pele, sem sementes, sem condimentos; sem adição de sal; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	459672	500	Caixa 520g	R\$ 8,40	R\$ 4.200,00
83	Pure de Tomate, concentrado, 100% Tomate S/pele S/sementes S/sal. (Similar ao BEST PULP) Especificação Técnica: Pure de Tomate; Concentrado; Composto de 100% de Tomate, Sem Pele, Sem Sementes, Sem Condimentos; Sem Sal, Sem Conservantes; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica Multicamadas, Resistente, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 360/03, Rdc 726/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 20 Meses Na Data Da Entrega;	459680	1.200	Quilograma	R\$ 39,50	R\$ 47.400,00
84	Queijo tipo parmesão, ralado (embalagem de 50g). Especificação técnica: Queijo parmesão; tipo ralado; embalado em saco plástico apropriado, inviolável, com 50g cada; com validade mínima de 02 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 353/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e pela ANVISA.	225850	5.000	Pacote 50g	R\$ 6,50	R\$ 32.500,00

85	Sal refinado iodado (embalagem de 1kg). Especificação técnica: Sal; refinado; iodado; composto de cloreto de sódio e sais de iodo; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a lei 6.150/74, decreto 75.697/75, RDC 23/13, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	454017	3.000	Quilograma	R\$ 2,50	R\$ 7.500,00
86	Soja em grão, grupo I, classe Amarela, tipo 1, embalagem plástica. Especificação técnica: Soja em grão; grupo i, classe amarela, tipo 1; deve estar limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios; embalagem primaria plástica, hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com instrução normativa 11/07, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	457279	400	Quilograma	R\$ 16,00	R\$ 6.400,00
87	Tomilho moído. Especificação técnica: Tomilho; moído; obtido das folhas e talos selecionados; com cor marrom esverdeado, sabor e odor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	463935	10	Quilograma	R\$ 50,25	R\$ 502,50
88	Trigo para quibe integral. Especificação técnica: Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, devidamente lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	326330	400	Quilograma	R\$ 12,60	R\$ 5.040,00

89	Uva passa preta, sem sementes. Especificação técnica: Uva passa; preta, sem semente; isenta de fermentações e manchas; apresentando umidade máxima de 25%; embalagem primaria saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores;	464883	150	Quilograma	R\$ 49,70	R\$ 7.455,00
90	Vinagre tinto ou branco (embalagem de 750ml). Especificação técnica: Vinagre; de vinho branco; composto de fermentado acético de vinho branco, água e conservante; com acidez volátil mínima de 4%; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, decreto 6.871/09, RDC 259/02 e alterações posteriores;	249818	2.000	Frasco 750ml	R\$ 7,20	R\$ 14.400,00
91	Avental de Trevira Branco Especificação técnica: Avental de Segurança em Trevira cor Branco, com tiras soldadas eletronicamente no pescoço, e duas tiras na cintura com fivela de engate rápido para ajuste, acabamento nas laterais por solda eletrônica, para proteção contra respingos d'água e produtos químicos; liso; não estéril; forrado; tamanho; 130x70cm; c/alca na parte superior e tiras em ambos os lados p/fixação na cintura; s/mangas; em embalagem individual; apresentação e embalagem: o produto devera obedecer a legislacao atual vigente; (Medida Total do avental em 150mm de comprimento avental e alça)	481363	600	Unidade	R\$ 24,30	R\$ 14.580,00
92	Detergente líquido neutro com glicerina Similiar ao Detergente Limpol Antiodor, Ipê ou Minuano. Especificação técnica: Detergente Liquido; Principio Ativo Linear Alquilbenzeno Sulfonato de Sodio.tensoativ0 Biodegradavel; Composicao Básica, glicerina, coadjuvantes, conservantes, sequestrante Espessantes, controlador de Ph,corantes e Agua; Valor do Ph Entre 5,5 - 8,0, dermatologicamente Testado; Composição Aromática Neutro, liquido Viscoso Transparente,na Cor Amarela; Acondicionado Adequadamente,com Bico Dosador, validade 3 Anos a Partir Da Data de Fabricação; Produto Sujeito a Verificação No	386806	12.000	Frasco 500ml	R\$ 2,40	R\$ 28.800,00

	Ato Da Entrega; Aos Procedimentos Adm. determinados Pela Anvisa; O produto deve ter alto poder desengordurante e de limpeza, garantindo a remoção de sujidades e alto rendimento, tendo em vista que será utilizado na cozinha do restaurante universitário.O rendimento será auferido por meio de uma comparação com a média de gastos mensais utilizando-se as marcas já adquiridas, utilizadas e aprovadas (conforme referência).					
93	Lençol descartável com elástico. Especificação técnica: material: em não tecido tipo (SMS), com gramatura de 30 g/m2, na cor branca, com comprovação da gramatura. Dimensão: medindo 200 cm de comprimento x 90 cm de largura com elástico reforçado em toda borda. Pacote contendo 10 unidades; Involucro: embalagem que garanta a integridade do produto. Rotulagem: a apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente.	481795	30	Pacote 10 unidades	R\$ 27,60	R\$ 828,00
94	Máscara cirúrgica descartável (embalagem com 50 unidades) Especificação Técnica: Em material de não tecido (nonwoven) com 3 camadas para uso odonto-médico-hospitalar, com clip nasal e confeccionada de forma a cobrir nariz e boca de material c/ clipe maleável que permita ajuste adequado, composta por três camadas e com duas tiras elásticas para fixação e possibilidade de ajuste, a camada intermediária fabricada com elementos filtrante (melt-blown) para atender as normas técnicas, BFE >= 95% camada externa e filtros resistentes a penetração de fluidos transportados pelo ar. Embalagem em material apropriado que garanta a integridade do produto. A apresentação do produto deverá obedecer a legislação atual vigente. OBS. Poderá ser em material similar desde que possua tripla camada e que o elemento filtrante possua eficiência de filtragem de EFP > 98% e eficiência de filtragem bacteriológica BFE >95%	485312	500	Pacote 50 unidades	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
95	Pano descartável para limpeza leve, cor branca - tipo Perfex Especificação técnica: pano multi-uso; de fibras virgens de poliéster; composto de 50% de viscose e 50% de poliéster; na cor branca; medindo rolo 300 m de comprimento e largura de no mínimo 30 cm; acondicionado em rolos picotados a cada 50cm)	380546	200	Rolo 300m	R\$ 108,00	R\$ 21.600,00

96	Pano para limpeza tipo pano de prato com bainha liso 60x40 cm Especificação técnica: pano de limpeza, tipo pano de prato; composto de 100% algodão, alvejado; com acabamento em bainha; branco; acondicionado em embalagem própria	234204	60	Unidade	R\$ 5,40	R\$ 324,00
97	Pano para limpeza – saco alvejado aberto e embainhado, medindo aproximadamente 80 x 50 m. Especificação técnica: Pano de limpeza; composto de 100% de algodão; medindo (80x50) cm, tipo saco alvejado; com variação de 10% de oscilação nas medidas; duplo com costura nas laterais e fundo; na cor branca; acondicionado em embalagem apropriada.	352424	200	Unidade	R\$ 8,40	R\$ 1.680,00
98	Sabonete líquido neutro e sem perfume. Especificação técnica: Sabonete; líquido; neutro, totalmente sem perfume; incolor, (ph entre 7,0 e 8,0); para higiene das mãos; produto sujeito a verificação no ato da entrega; aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	384525	50	Unidade	R\$ 25,60	R\$ 1.280,00
99	Touca descartável similar à Bompack 19" branca, 100% de Polipropileno, não estéril, isenta de fibra de vidro, sem látex, Tamanho 19" Especificação técnica: Touca Cirúrgica Descartável; Confeccionada a Base de Fibras 100% de Polipropileno, Gramatura 30 G/m2, Cor Branca, Hipoalergica ; Formato Redonda, Anatômica, Medindo 50 Cm de Diâmetro De uma Extremidade P/ Outra ; Com Total Capacidade de Ventilação e Resistente; Com Elástico Em Todo o Perímetro ; o Produto Devera Obedecer a Legislação Vigente.	369561	1000	Pacote 100 unidades	R\$ 26,70	R\$ 26.700,00
VALOR TOTAL						R\$ 1.811.476,25

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.

1.1.3 Os licitantes devem informar em suas propostas todas as características do material ofertado constantes na especificação detalhada da tabela acima.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como 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 assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

1.6. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Considerando a facultatividade de elaboração do plano de contratações anual em 2023 para o exercício de 2024, com base no Artigo Único das Disposições Transitórias do Decreto Estadual no 67.689/2023, que regulamenta o inciso VII do artigo 12 da Lei no 14.133, de 2021, justifica-se a inexistência desta demanda no plano de contratações anual.

3. Descrição da solução

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução na totalidade encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os produtos entregues pelo fornecedor deverão atender aos requisitos de padrão de qualidade descritos neste Termo de Referência.

Sustentabilidade

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

4.2.1. Preferencialmente, fornecer os produtos, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, para garantir a máxima proteção e higiene durante o transporte e o armazenamento.

4.2.2. Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

4.2.3. Observar as exigências legais de sustentabilidade, especialmente no que se refere a: seguir normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho; Respeito à legislação vigente e observância às Normas descritas em cada item na Descrição detalhada do objeto.

Garantia da contratação

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

5. Modelo de execução do objeto

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A efetiva contratação dar-se-á pela emissão da Solicitação de Empenho e da Nota de Empenho pela Contratante, contendo dotação orçamentária, os itens contratados, os valores unitários e valores totais.

5.2. Após a assinatura da Nota de Empenho pelas autoridades competentes para determinar a despesa, a mesma será encaminhada para o endereço de e-mail indicado na Proposta Comercial ofertada pela Contratada.

5.3. Ao receber a Nota de Empenho no endereço de e-mail indicado na Proposta Comercial, a Contratada deverá, imediatamente, acusar o recebimento.

Condições de Entrega

5.4. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa única.

5.5. A notificação para entrega do objeto será feita por mensagem eletrônica (e-mail) com envio da Nota de Empenho.

5.5.1. É de responsabilidade da licitante vencedora do objeto, todas as despesas que incidirem sobre a execução da contratação.

5.5.2. O Contratado deverá entregar os produtos no local a ser indicado pelo servidor responsável pelo recebimento.

5.5.3. A entrega correrá totalmente às expensas do Contratado, inclusive será de sua responsabilidade providenciar pessoal e equipamentos necessários para descarga e colocação do material no local indicado pelo recebedor dos materiais.

5.6. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.7. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Faculdade de Ciências Humanas e Sociais - Unesp - Campus de Franca - Avenida Eufrásia Monteiro Petráglio, 900, CEP: 14.409-160, Jd. Dr. Antonio Petráglio, Franca-SP, de segunda à sexta-feira, dias úteis, nos seguintes horários:

a) Entregas no Almoxarifado: das 08h às 12h e das 13h às 16h30.

b) Entregas na Seção Técnica de Nutrição (Restaurante Universitário): das 07h30 às 11h e das 14h às 16h.

5.8. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, acondicionados em embalagens próprias, devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material. O armazenamento e transporte deve estar em condições higiênico sanitárias adequadas e em conformidade com as normas estabelecidas pela ANVISA e normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)

5.9. No transporte até o local de entrega, os produtos deverão ser acondicionados adequadamente, de acordo com as normas vigentes. O carro deve ser fechado, estar limpo e adequado para o transporte de alimentos, podendo ser vistoriado pela nutricionista responsável ou alguém designado. Os produtos serão conferidos quanto a:

a) Quantidade pedida indicada na ordem de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue;

b) Especificação dos alimentos, descrita no edital do pregão; qualidade e condições da embalagem.

5.10. Qualidade do produto: Define-se como alimentos de primeira qualidade aqueles que estejam dentro de suas embalagens originais, estando estas limpas, sem possuir cheiro ou cores diferentes daqueles específicos aos alimentos, sem rasgos ou amassamento. As embalagens devem conter data de validade, registro em órgão competente (de acordo com cada produto), além de possuir as características especificadas na descrição dos alimentos licitados. Com relação aos demais produtos, devem vir em suas embalagens originais, estando estas íntegras, sem sinais de amassamento, de rasgos, de trincas ou de qualquer sujidade.

5.11. Os itens entregues em desacordo com o solicitado deverão ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis.

5.11.1. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.11. O fornecedor será advertido, por escrito no caso de ocorrência de pequenas irregularidades, como, por exemplo, reincidência no atraso sem justa causa, produtos fora das características de identidade, que geram devolução e não reposição em tempo hábil para aplicação dentro do planejamento, submetendo-se às penalidades previstas em edital.

5.12 Os objetos deverão ser entregues em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta da empresa vencedora do certame, nos termos do contrato.

5.12.1 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes do incorreto fornecimento dos bens.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. Modelo de gestão do contrato

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 assinatura do contrato ou instrumento equivalente (caso assim definido pela documentação que compõe a presente 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, II).

6.7.2. 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, IV).

6.7.3. 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, artigo 117, § 2º).

6.7.4. 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, 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, 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, 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 artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.10. 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).

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

6.12. 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. 18, VII).

6.13. 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, VIII).

6.14. 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, VII e parágrafo único).

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

7. Critérios de medição e pagamento

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, 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 02 (dois) dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) 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.

7.3.1. Havendo desconformidades com o objeto entregue, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades verificadas.

7.3.2. Havendo nova desconformidade, ficará caracterizada a inexecução contratual pelo fornecedor.

7.3.3. O Contratante não se responsabilizará pela guarda de materiais recusados, por período superior àquele fixado para substituição/complementação.

7.3.3.1 Após 10 (dez) dias de atraso, contados da data fixada no subitem acima, sem que o material recusado tenha sido retirado, será considerado abandono por parte do fornecedor, podendo a Administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.

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 03 (três) 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. 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 (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.

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.** (Decreto Estadual nº 62.867, de 2017)

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 artigo 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. Critérios de seleção do fornecedor

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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 entrega imediata por nota de empenho.

Exigências de habilitação

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

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, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **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 ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. 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 ou no Cadastro de Pessoas Físicas;

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 a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade

Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14. 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 ou municipal 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 ou municipal do domicílio, ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal

Qualificação Econômico-Financeira

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 - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.21.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.21.2. Na ausência do prazo de validade nessa certidão, será considerado o de 6 (seis) meses.

Qualificação Técnica

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

8.23. Apresentar Licença/Autorização de funcionamento emitida pelo departamento de Vigilância Sanitária do Estado ou Município, caso o produto o exija.

8.24. Apresentar autorização de Funcionamento emitida pela ANVISA autorizando a distribuição de saneantes, caso o produto o exija.

Outras comprovações

8.25. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.25.1. 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;

8.25.2. 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.

8.25.3. 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.

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

8.26. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.26.1. 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;

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

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

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

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

8.26.6. 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;

8.26.7. 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.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.811.476,25

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.811.476,25 (um milhão, oitocentos e onze mil, quatrocentos e setenta e seis reais e vinte e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante do item 1. Definição do Objeto. 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

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca - FCHS/UNESP.

11. Outras Comprovações

OUTRAS COMPROVAÇÕES

11.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, atestando que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº 42.911/1998;

11.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 67.301/2022.

11.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

11.4. Sem prejuízo da declaração exigida no item 11.3. e admitida Comprovação da condição de ME/EPP a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte será comprovada da seguinte forma:

11.4.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

11.4.2. Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

11.5. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007:

11.5.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

11.5.2. Sem prejuízo da declaração exigida no item 11.5.1. e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

11.6. **Alvará ou licença de funcionamento da Vigilância Sanitária para o estabelecimento**, expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Estado ou Município ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS).

11.6.1. **Declaração firmada pelo representante legal da licitante, caso vencedora, de que tem condições de apresentar Licença/Autorização de funcionamento emitida pelo departamento de Vigilância Sanitária do Estado ou Município e Autorização de Funcionamento emitida pela ANVISA autorizando a distribuição de saneantes, caso o produto o exija.**

12. 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.](#)

GILVAN MENDES DE SOUZA

Supervisor Técnico de Seção



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 12:27:16.

ANA RITA MELO OLIVEIRA NOBRE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 14:31:09.

CRISTIANO ASSIS BONIFACIO

Assistente Administrativo II



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 13:57:07.

LEANDRO CARLONI

Supervisor do Centro de Convivência Infantil



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 14:04:23.