

Termo de Referência 82/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
82/2025	102316-ESP-UNESP-FACUL.CIEN.HUMANAS E SOCIAIS-FRANCA	VANICE COELHO DE OLIVEIRA	16/07/2025 11:17 (v 2.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	30/2025	593/2025

1. Definição do objeto

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **Constituição de Sistema de Registro de Preços para Aquisição de Proteína Animal, Frios, Massas, Legumes Congelados e Preparo para Refresco** para a Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - Faculdade de Ciências Humanas e Sociais - Campus de Franca, 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	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Alho Processado, Branco, descascado, resfriado, embalado a vácuo. Especificação Técnica: Alho processado; branco; descascado, higienizado e resfriado; transportado e conservado em temperatura entre 4º e 10ºC; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 24 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	611980	2.000	Quilograma	R\$ 32,70	R\$ 65.400,00
2	Almôndega; de carne bovina moída; pesando 25G por unidade; congelada, industrializada. Especificação técnica: Almôndega; de carne bovina moída; temperada; com ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens e nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade; congelada individualmente; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro (não dispostas em bandejas de isopor, para que não grudem); acondicionado em caixa de papelão	447757	2.000	Quilograma	R\$ 36,10	R\$ 72.200,00

	reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97, Instrução Normativa20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.					
3	Apresentado, peça de 3,5 a 4Kg. Especificação técnica: Apresentado cozido, em peça de 3,5 a 4kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne suína, sal, nitrito/nitrato e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos, semelhante à presunto e não à mortadela; isento de sujidades e outros materiais estranhos; acondicionado em embalagem primária plástica devidamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 60 dias na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	447765	2.000	Quilograma	R\$ 26,80	R\$ 53.600,00
4	Carne bovina salgada (charque industrializado); traseiro. Especificação técnica: Carne bovina salgada; produto preparado com carne bovina traseira; injetada com salmoura (sal e nitrito); de consistência firme; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas, parasitas e outros materiais estranhos; acondicionada em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, vedada; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; com validade mínima de 2 meses da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa06/01, Portaria 368/97, Portaria 371/97; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações Posteriores;	480424	1.000	Quilograma	R\$ 61,20	R\$ 61.200,00
5	Carne bovina semi processada, coxão duro, cortada em cubos ou moída, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Duro; em cubos de 3x3x3cm ou moída; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447438	5.000	Quilograma	R\$ 41,70	R\$ 208.500,00

6	Carne bovina, coxão duro, peça inteira, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina; coxão duro; em peça inteira; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a lei estadual 8208/92, decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	465394	2.000	Quilograma	R\$ 45,00	R\$ 90.000,00
7	Carne bovina processada – bife à rolê, resfriado. Especificação técnica: Bife a role; coxão duro; em bife; resfriado; recheado com bacon, cenoura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalado em saco plástico transparente, atóxico; pesando aproximadamente 90g; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria 6 de 15 de fevereiro de 2001 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria da agricultura;	456557	2.000	Quilograma	R\$ 42,60	R\$ 85.200,00
8	Carne bovina semi processada, coxão mole sem a capa, cortada em bifes padronizados do tamanho da peça, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Mole sem a capa; em bifes do tamanho da peça; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447429	2.500	Quilograma	R\$ 46,20	R\$ 115.500,00
	Carne bovina semi processada, coxão mole sem a capa, cortada em tiras de 5cmx8mmx10mm para estrogonofe, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Mole; em tiras de 5cmx8mmx10mm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente					

9	e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447434	3.500	Quilograma	R\$ 44,20	R\$ 154.700,00
10	Carne bovina, lagarto, peça inteira, congelada. Especificação técnica: Carne bovina; lagarto; peça inteira; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447442	2.500	Quilograma	R\$ 43,10	R\$ 107.750,00
11	Carne suína semiprocessada; Bisteca com osso, em bifes de no mínimo 150G cada; congelada. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Bisteca com osso, em bifes de no mínimo 150g cada; com espessura de 1cm aproximadamente; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; hermeticamente fechada; com no máximo 5Kg ou em caixas de papelão resistente desde que Inter folhados; com validade mínima 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações;	447508	2.000	Quilograma	R\$ 26,30	R\$ 52.600,00
12	Carne suína, Costelinha fresca. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Costelinha; porcionada em tamanho próprio para feijoada; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para	447513	2.000	Quilograma	R\$ 31,40	R\$ 62.800,00

	alimentos; selada a vácuo com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.					
13	Carne suína semi processada, pernil em cubos, resfriada. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Pernil; em cubos de 4x4x4cm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; selada à vácuo com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447527	2.500	Quilograma	R\$ 26,80	R\$ 67.000,00
14	Carne Suína Semi Processada, Pernil, em Iscas ou Bifes, Resfriada. Especificação técnica: Carne Suína Semi Processada; Pernil; Em Iscas; resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12° ou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Odor e Sabor Próprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens, hematomas, Coágulos; Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica, Termossoldada, Atóxica, Apropriada Para Alimentos; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforcado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13, Resolução 01/03; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447526	1.500	Quilograma	R\$ 30,70	R\$ 46.050,00
15	Carne suína, lombo inteiro, sem osso, congelada. Especificação técnica: Carne suína; lombo inteiro sem osso; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; devidamente fechada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA);	447518	2.500	Quilograma	R\$ 30,50	R\$ 76.250,00

	RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.					
16	Pele suína, salgada, Congelada Especificação Técnica: Carne Suína; Pele; salgada, Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Embalagem Primária Flexível, Transparente e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 259/02, Rdc 331/19, In 60/19, Decreto 9.013/17; Portaria Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa	447504	300	Quilograma	R\$ 18,60	R\$ 5.580,00
17	Frango semi processado; Coxinha da Asa (drumette); Congelado Especificação técnica: Frango Semi-processado; Coxinha Da Asa (drumette); Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; Devendo Obedecer o Limite Máximo de Retenção de Água de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 9.013/17; Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data da Entrega;	447619	200	Quilograma	R\$ 22,60	R\$ 4.520,00
18	Frango semi processado; Sobrecoxa; congelado. Especificação técnica: Frango semi processado; sobrecoxa; congelado; pesando entre 180 a 250 gramas por unidade; com peles aderidas correspondentes somente ao corte da carne; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; devidamente seladas, isentas de fechos ou qualquer material estranho; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3, Decreto 12486/78 e Portaria 210/98; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447866	8.000	Quilograma	R\$ 16,85	R\$ 134.800,00
19	Frango semi processado; Filé de peito, sem pele e sem osso; tipo bife, resfriado. Especificação técnica: Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; em bifes; transportado e conservado em temperatura de no Máximo 3° ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; hermeticamente fechada; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22	447582	500	Quilograma	R\$ 27,90	R\$ 13.950,00

	/05, IN 32/10, Decreto 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.					
20	Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; cortado em cubos ou tiras, resfriado. Especificação técnica: Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; cortado em cubos de 2x2x2cm; congelado; transportado e conservado em temperatura de 3°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; selada à vácuo; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, IN 32/10, Decreto 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447617	8.000	Quilograma	R\$ 27,60	R\$ 220.800,00
21	Frango processado; peito de frango (filezinho); Empanados, Peito de Frango, Congelado, Entre 80 e 140 g. Especificação técnica: Empanados; peito de frango temperado e semi frito; pesando aproximadamente, entre 80 a 100 gramas; composto de peito de frango, s/pele, s/osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades e prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega; embalado em saco plástico, flexível, termosselado; rótulo contendo data fab./val/peso, ingrediente, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 06/01, Instrução Normativa 22/05; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo MAPA e ANVISA;	617143	6.000	Quilograma	R\$ 32,20	R\$ 193.200,00
22	Hambúrguer; de carne bovina; pesando 90G por unidade; congelado. Especificação técnica: Hambúrguer; de carne bovina; temperado; pesando aproximadamente, 56g por unidade; congelado; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro; acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97; Instrução Normativa 20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	447747	1.000	Quilograma	R\$ 34,90	R\$ 34.900,00
	Linguiça de carne suína; própria para assar; congelada, industrializada.					

23	Especificação técnica: Linguiça de carne suína; própria para assar; em gomos de aproximadamente 100g cada; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	480368	3.000	Quilograma	R\$ 26,40	R\$ 79.200,00
24	Linguixa defumada; tipo calabresa; resfriada. Especificação técnica: Linguixa defumada; Tipo Calabresa; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447702	1.000	Quilograma	R\$ 31,50	R\$ 31.500,00
25	Linguixa defumada; tipo paio; resfriada. Especificação técnica: Linguixa defumada; tipo paio; resfriada; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carnes suína e bovina (máximo de 20%), condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	449182	1.000	Quilograma	R\$ 37,60	R\$ 37.600,00
26	Massa Alimentícia Fresca, Capeletti de Frango. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Capeletti; Massa Fresca Recheada de Frango; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Frango, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 20 Dias 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;	459005	250	Quilograma	R\$ 29,90	R\$ 7.475,00
	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli de Carne. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato					

27	Ravioli; Massa Fresca Recheada de Carne; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Carne Bovina, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante, Realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias 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;	459006	250	Quilograma	R\$ 29,00	R\$ 7.250,00
28	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli Sabor 4 queijos Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada Sabor 4 queijos; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Ricota, Farinha de rosca, Proteína de Soja; Requeijão, Ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias 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;	459006	250	Quilograma	R\$ 29,00	R\$ 7.250,00
29	Milho verde processado, cruz, em grãos, higienizado e congelado. Especificação técnica: Milho verde processado; cru, em grãos, higienizado, congelado; transportado e conservado Milho-verde de -18°C; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária filme plástico, atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; 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 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	462824	500	Quilograma	R\$ 26,00	R\$ 13.000,00
30	Pescado semi processado, merluza, cortado em filés, congelado, interfolhado. Especificação técnica: Pescado semi processado; Merluza cortado em filé, sem espinhas e sem pele; Inter folhado; congelado; pesando 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; transportado e conservado em temperatura de -18°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de manchas, não devendo apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado; deformado ou em mau estado de conservação; embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica e transparente; embalagem secundária em caixa de papelão atóxico, com rótulo e carimbo de inspeção (SIF ou SISP); com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e	448897	1.500	Quilograma	R\$ 46,90	R\$ 70.350,00

	suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, IN 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA					
31	Pescado Semi processado Filé de Tilápia Especificação Técnica: Pescado Semi Processado; Tilapia; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando 150 Gramas Com Tolerancia de +/- 10 Gramas; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, In21/05 De2017; In22/05, In25/11, Nota Tecnica 19/09; Rdc 12 /01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores;; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	448953	3.000	Quilograma	R\$ 56,20	R\$ 168.600,00
32	Presunto, sem capa de gordura (magro) Especificação técnica: cozido, sem capa de gordura, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 20 /00, decreto 12.486/78, in 22/05, portaria 1004/98, portaria 368/97; resolução rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 60 dias na data da entrega;	447771	2.000	Quilograma	R\$ 32,60	R\$ 65.200,00
33	Quibe; de carne bovina; pesando aproximadamente, 50g por unidade; congelado. Especificação técnica: Quibe; de carne bovina; temperado; pesando aproximadamente, 50g por unidade; congelado individualmente; constituído à base de carne moída bovina; trigo e condimentos; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro (não dispostos em bandejas de isopor, para que não grudem); acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97, Instrução Normativa 20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos.	447749	1.500	Quilograma	R\$ 32,60	R\$ 48.900,00
	Ricota, Fresca, Sem Sal.					

34	Especificação técnica: Ricota; Fresca, sem Sal, Transportada e Conservada Em Temperatura Não Superior a 10°C; Embalada Em Plástico Inviolável, Com Validade Mínima de 20 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 146/96 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	446654	1.500	Quilograma	R\$ 27,00	R\$ 40.500,00
LOTE 1 - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO - sujeito a envio de amostra, nos termos do subitem 4.10 a 4.20 deste Termo de Referência.						
35	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor ABACAXI. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor abacaxi; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de abacaxi, açúcar, acidulante e aroma natural de abacaxi; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,25 - 1,50 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	442820	1.500	Litros	R\$ 20,75	R\$ 31.125,00
36	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor ACEROLA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor acerola; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de acerola, açúcar, acidulante e aroma natural de acerola; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 50,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 1,60 Peso Específico a 20° C: 1,23202 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464757	1.500	Litros	R\$ 20,75	R\$ 31.125,00
	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor CAJU. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor caju; adoçado; mantido em temperatura ambiente; composto de suco concentrado de caju, açúcar, conservante e aroma natural de caju; embalagem primária plástica					

37	hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,05 - 1,50 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464758	1.500	Litros	R\$ 16,60	R\$ 24.900,00
38	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor GOIABA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor goiaba; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de goiaba, açúcar, acidulante e aroma natural de goiaba; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 50,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,20 - 1,50 Peso Específico a 20° C: 1,23202 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464759	1.500	Litros	R\$ 17,75	R\$ 26.625,00
39	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor LARANJA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor laranja; adoçado; mantido em temperatura ambiente; composto de suco concentrado de laranja, açúcar, conservante, acidulante e aroma natural de laranja; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,90 - 2,30 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464749	1.500	Litros	R\$ 25,85	R\$ 38.775,00
	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor LIMÃO. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor limão; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior					

40	a -5°C; composto de suco concentrado de limão, açúcar e aroma natural de limão; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,80 - 2,10 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	279606	1.500	Litros	R\$ 17,50	R\$ 26.250,00
41	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor MANGA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor manga; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de manga, açúcar, acidulante e aroma natural de manga; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 2,00 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464754	1.500	Litros	R\$ 16,10	R\$ 24.150,00
42	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor MARACUJÁ. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor maracujá; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de maracujá, açúcar, acidulante e aroma natural de maracujá; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,80 - 2,55 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464751	1.500	Litros	R\$ 26,30	R\$ 39.450,00
	Preparado líquido p/ refresco, adoçado, sabor TANGERINA.					

43	Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor tangerina; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de tangerina, açúcar e aroma natural; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 2,05 - 2,40 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464750	1.500	Litros	R\$ 25,00	R\$ 37.500,00
44	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor UVA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor uva; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de uva, açúcar e aroma natural de uva; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 62,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 1,70 Peso Específico a 20° C: 1,30093 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464755	2.000	Litros	R\$ 23,50	R\$ 47.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 326.900,00

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 Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período.

1.5. O prazo de vigência das contratações decorrentes da Ata é de 40 (quarenta) dias, contados do recebimento da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

1.5.2. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:

1.5.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

1.5.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.3. Não obstante o prazo estipulado na subdivisão anterior, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada nesta subdivisão, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

1.6. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a 11/07/2025.

1.7. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.7.1. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

1.7.1.1. Caso seja(m) realizado(s) reajuste(s) dos preços da ata, somente caberá reajuste dos preços de eventual contratação dela decorrente se for ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado a partir dos efeitos do último reajuste dos preços da ata anterior à celebração da contratação.

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

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

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

1.7.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo ao instrumento da contratação.

1.7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

1.8. É obrigação do Contratante responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8.1. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

Subcontratação

1.9. 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. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000021/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 13/08/2024;
- III) Classe/Grupo: 8905 - CARNES, AVES E PEIXES;
- IV) Identificador da Futura Contratação: 102316-30/2025.

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 e Estudo Técnico Preliminar.

4.2. As embalagens deverão seguir as exigências da legislação vigente e as especificações supra estabelecidas e ainda conter todos os dados de identificação, procedência, data de fabricação, lote, prazo de validade, número do item, etc.

4.3. IMPORTANTE: Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações da proposta, em total consonância com o edital, no que tange às suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis.

4.4. A contratada deverá entregar o material nos endereços especificados no instrumento convocatório.

4.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.7. Cabe ao(s) fornecedor(es) contratado(s) observar a legislação pertinente à emissão de notas fiscais para transações que envolvam Órgãos da Administração Pública do Estado de São Paulo, disponibilizada pela Secretaria da Fazenda do Governo do Estado de São Paulo, inclusive quanto à isenção do ICMS prevista no art. 55, do Anexo I, do Regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias, conforme disposto no Decreto Estadual nº 49.344/05.

4.8. Cabe ao(s) fornecedor(es) contratado(s) observar a legislação pertinente à retenção de Imposto de Renda, em especial à IN RFB nº 1234/2012 e apresentar a declaração conforme o art. 6º caso enquadrado nas hipóteses previstas no caput.

Sustentabilidade

4.9. Quanto à sustentabilidade, 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.

Da exigência de amostra(s)

4.10. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra(s), que terá data, local e horário de realização do procedimento de avaliação divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.11. A exigência de amostras tem por objetivo verificar, de forma prévia, a conformidade das amostras com as especificações do edital e garantir o atendimento pleno às necessidades deste órgão público, evitando a contratação de produtos similares que, no mercado, frequentemente não apresentam desempenho compatível com os padrões exigidos;

4.12. Será(ão) exigida(s) amostra(s) do(s) seguinte(s) item(ns):

4.12.1. Lote 01 - Preparados líquidos para refresco.

4.12.1.1. O envio de amostra poderá ser dispensado para produtos já adotados como referência neste Termo de Referência ou quando a ficha técnica apresentada for considerada suficiente para avaliação do item, onde será informado ao licitante via chat quando for este o caso.

4.13. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregue(s) no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca, endereço: Av. Eufrásia Monteiro Petráglio, 900 - Prolongamento Jardim Dr. Antonio Petraglia, Franca-SP, 14409-160, de segunda a sexta-feira, das 8h às 10h30 e das 14h às 16h, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, sendo que o fornecedor assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.14. Não haverá prorrogação de prazo. O não cumprimento sujeitará o licitante à desclassificação, sendo então convocado o segundo colocado, e assim sucessivamente.

4.15. No caso de não haver entrega da(s) amostra(s) ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra(s) fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.16. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.16.1. Lote 1: deverá ser enviada amostra de um litro para verificação da adequação de características organolépticas e qualidade do refresco na diluição mínima solicitada.

4.16.1.1. A exigência fundamentase nos princípios da eficiência, da proporcionalidade, da razoabilidade e do interesse público, assegurando que a aquisição promova o melhor uso dos recursos públicos. A aprovação técnica das amostras constitui requisito indispensável para a formalização do contrato.

4.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.19. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e utilizados em sua integralidade pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.20. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Garantia da contratação

4.21. 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 será de 05 (cinco) dias, para os produtos adquiridos por item e com entrega parcelada/programada, contados do recebimento da Nota de Empenho, de acordo com a solicitação da Seção Técnica de Seção e a demanda da Universidade. O prazo de entrega do Lote 01 será de 10 (dez) dias contados do recebimento da Nota de Empenho,

5.4.1. As entregas deverão acontecer de 2 (duas) a 3 (três) vezes por semana, conforme o cronograma do Restaurante Universitário e Centro de Convivência Infantil, que será encaminhado todas as sextas-feiras, para serem entregues na semana seguinte.

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

5.6. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (dois) 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 **Restaurante Universitário**, da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca, na Av. Eufrásia Monteiro Petráglio, 900 - Prolongamento Jardim Dr. Antonio Petraglia, Franca-SP, 14409-160, em dias úteis, **de segunda à sexta-feira, das 8h às 10h30 e das 14h às 16h**. O contato pode ser realizado através do telefone (16) 3706-8752 ou e-mail stn.franca@unesp.br.

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 higiênicas 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:

- Quantidade pedida indicada na ordem de compra, quantidade indicada na nota fiscal e quantidade entregue;
- Especificação dos alimentos, descrita no edital do pregão; qualidade e condições da embalagem;
- Data de validade e Temperatura, para alimentos que necessitam de temperatura controlada para a conservação do mesmo. Alimentos que precisam de temperatura controlada para sua conservação (Carnes, leites e derivados, etc), devem ser transportados obedecendo a esse critério. A temperatura destes será verificada no ato do recebimento e caso haja alguma discrepância com o recomendado a mercadoria será devolvida.

5.10. Qualidade do produto in natura: 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. 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 da incorreta fornecimento dos bens.

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. A fiscalização técnica do contrato será exercida pela Nutricionista que 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).;

6.8. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo requisitante do material, sendo acompanhada também pelo Setor de Almoxarifado.

6.9. 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).

6.10. 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).

6.11. 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

6.12. A fiscalização administrativa do contrato será exercida pela Supervisão da Seção Técnica de Nutrição e pela Supervisão da Seção Técnica de Materiais que verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o

pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.13. Serão anotadas todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, 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);

6.14. 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).

6.15. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada 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 federal no 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.16. 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).

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

6.18. 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).

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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 das 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 04 (quatro) 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; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com o

Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

8. 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, utilizando o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será com entrega parcelada, pois os itens são perecíveis e conforme a necessidade da instituição.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** 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, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente 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/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

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

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;

Qualificação Técnica

8.22. 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), em plena validade, caso o produto o exija.

8.22.1. 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.

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

8.23.1. A comprovação da viabilidade técnica da execução da proposta deverá ser realizada através do envio de documentos complementares, como notas fiscais de compra e venda e atestados de capacidade técnica.

Outras comprovações

8.24. Declaração subscrita por representante legal do fornecedor, atestando que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

8.25. Tratando-se de consórcio:

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 do procedimento de dispensa eletrônica 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 dispensa eletrônica 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 fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição;

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 art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

8.26.1. 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 nº 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 contratação direta;

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\$): 2.830.225,00

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.830.225,00 (dois milhões oitocentos e trinta mil duzentos e vinte e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela constante no 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. Tratando-se de licitação para constituição de sistema de registro de preços, as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos orçamentários do Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Unesp - Campus de Franca, sendo que a dotação orçamentária específica será indicada no corpo da Nota de Empenho emitida de acordo com a demanda do órgão, durante o período da vigência da Contratação.

11. Responsáveis

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

GILVAN MENDES DE SOUZA

Supervisor Técnico de Seção

ANA RITA MELO OLIVEIRA NOBRE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 16/07/2025 às 11:17:07.

VANICE COELHO DE OLIVEIRA

Supervisora Técnica de Seção (Substituta)



Assinou eletronicamente em 15/07/2025 às 14:24:44.