

ESP-UNESP- FAC. FILOSOFIA CIENCIAS-C.MARILIA

Termo de Referência 3/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2026	102320-ESP-UNESP- FAC. FILOSOFIA CIENCIAS-C.MARILIA	LUCAS BATTAGLIA	19/01/2026 18:54 (v 0.4)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	335/2026	46/2026-CM

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Aquisição de **LANCHES DESTINADOS A CURSOS E EVENTOS DESTA FACULDADE COM DIVERSOS RECURSOS**, 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.

GRUPO 1

Grupo	Item	Produto	CATMAT	Unidade de Medida	Quantidade Total
	1	SANDUICHE, PAO FRANCES, BAGUETE COBER. QUEIJO PARMESAO, RECHEIO QUEIJO <u>Especificação Técnica:</u> Sanduiche; Composto de Pao Frances Tipo Baguete Com Cobertura de Queijo Parmesao ; Com Recheio de Queijo Branco Temperado Com Oregano ; Requeijao Cremoso (sem Amido), Tomate Temperado e folhas de Rucula ; Pronto para Consumo ; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente ; Com Peso Minimo de 400 Gramas ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos ; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes posterior ; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	363096	UNIDADE	60
	2	SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECHEIO SALAME, QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> Sanduiche; Composto de Pao Frances Tipo Baguete Com Cobertura de Queijo Parmesao; Com Recheio de Fatias de Salame, Queijo Mussarela, Alface e Tomate; Pronto para Consumo; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente; Com Peso Minimo de 400 Gramas ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	363096	UNIDADE	100

3	SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECH. PEITO PERU, QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> Sanduiche; Composto de Pao Frances Tipo Baguete Com Cobertura de Queijo Parmesao; Com Recheio de Fatias de Peito de Peru, Queijo Mussarela, Alface e Tomate; Pronto para Consumo; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente; Com Peso Minimo de 400 Gramas ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	623533	UNIDADE	100
4	SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECH. PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> Sanduiche; Composto de Pao Frances Tipo Baguete Com Cobertura de Queijo Parmesao; Com Recheio de Fatias de Presunto, Queijo Mussarela, Alface e Tomate; Pronto para Consumo; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente; Com Peso Minimo de 400 Gramas ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	363096	UNIDADE	100
5	PÃO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO, TIPO COQUETEL, 15G CADA UNIDADE <u>Especificação Técnica:</u> Pao de Queijo; Pronto para Servir, Tipo Coquetel; Composto de Agua, Fecula de Mandioca, Polvilho, Ovo Pasteurizado, Oleo de Soja; Margarina, Queijo, Sal, Leite Em Po, Soro de Leite, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Pesando 15 Gramas Cada Unidade ; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente; Embalagem Primaria Saco Plastico Apropriado para Alimentos; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	460497	QUILOGRAMA	100
6	ESFIHA, CARNE MOIDA, ASSADA, PRONTA P/ CONSUMO, 45 GRAMAS (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> Esfiha; Carne Moida, Assada ; Pronta para Consumo ; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Ambiente ; Composta de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal, Acucar,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Carne Moida ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos, Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada Mini Esfiha ; Com Validade Minima de 6 Horas a Partir Da Data Da Entrega ; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores ; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	460592	UNIDADE	1.000
7	ESFIHA, FRANGO, ASSADA, PRONTA P/ CONSUMO, 45 GRAMAS (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> Esfiha; Frango, Assada ; Pronta para Consumo ; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Ambiente ; Composta de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal, Acucar,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Frango ;	460593	UNIDADE	1.000

	Embalagem Primaria Adequada para Alimentos, Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada Mini Esfiha ; Com Validade Minima de 6 Horas a Partir Da Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>			
8	ESFIHA, RICOTA C/ ESCAROLA, ASSADA, PRONTA P /CONSUMO, 45G (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> Esfiha; Ricota Com Escarola, Assada ; Pronta para Consumo ; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Ambiente ; Composta de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal, Acucar,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Ricota Com Escarola ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos, Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada Mini Esfiha ; Com Validade Minima de 6 Horas a Partir Da Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	270110	UNIDADE	500
9	SALGADO PARA COQUETEL, ENROLADINHO DE PRESUNTO, ASSADO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Enroladinho, Assado ; Com Recheio Sabor Presunto ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal, Acucar,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Presunto ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos ; Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	632173	UNIDADE	1.000
10	SALGADO PARA COQUETEL, ENROLADINHO DE CALABRESA, ASSADO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Enroladinho, Assado ; Com Recheio Sabor Calabresa ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal, Acucar,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Calabresa ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos ; Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	632173	UNIDADE	1.000
11	SALGADO PARA COQUETEL, MINI PAO DE BATATA C /RECHEIO CALABRESA, ASSADO <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Mini Pao de Batata, Assado ; Com Recheio de Calabresa ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Farinha de Trigo, Batata, Gordura E/ou Oleo, Sal,leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Calabresa ; Embalagem Primaria Adequada para Alimentos ; Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	269654	UNIDADE	1.000

12	SALGADO PARA COQUETEL, MINI PAO DE BATATA C/ RECHEIO RICOTA C/ ESCAROLA <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Mini Pao de Batata, Assado ; Com Recheio de Ricota Com Escarola ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Farinha de Trigo, Batata, Gordura E/ou Oleo, Sal, leite e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Ricota Com Escarola ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos ; Com Peso Mínimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Mínima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	269654	UNIDADE	600
13	SALGADO PARA COQUETEL, CROISSANT, ASSADO, RECHEIO FRANGO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Croissant, Assado ; Com Recheio Sabor Frango ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Massa Folhada (farinha de Trigo, Leite, Acucar, Sal, Fermento, Manteiga ; Ovo e Outros Ingredientes Permitidos), Com Recheio de Frango ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos ; Com Peso Mínimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Mínima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	610503	UNIDADE	1.200
14	SALGADO PARA COQUETEL, CROISSANT, ASSADO, RECHEIO PRESUNTO E QUEIJO <u>Especificação Técnica:</u> Salgado para Coquetel; Croissant, Assado ; Com Recheio Sabor Presunto e Queijo ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Massa Folhada (farinha de Trigo, Leite, Acucar, Sal, Fermento, Manteiga ; Ovo e Outros Ingredientes Permitidos), Com Recheio de Presunto e Queijo ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos ; Com Peso Mínimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Mínima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posterior ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	456881	UNIDADE	1.200
15	COXINHA, FRANGO, FRITA, PRONTA P/ CONSUMO, PESO 45G (MINI COXINHA) <u>Especificação Técnica:</u> Coxinha; Frango ; Frita, Pronta para Consumo ; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Ambiente ; Composta de Farinha de Trigo, Gordura E/ou Oleo, Sal e Outros ingredientes Permitidos, Com Recheio de Frango ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos, Com Peso Mínimo de 45 Gramas Cada Mini Coxinha ; Com Validade Mínima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	610522	UNIDADE	1.000
	DOCE RECHEADO DE CONFEITARIA, CAROLINA RECHEIO DOCE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE			

1

16	<u>Especificação Técnica:</u> Doce Recheado de Confeitaria; Carolina Com Cobertura de Chocolate ; Com Recheio de Doce de Leite ; Pronto para o Consumo ; Transportado e Conservado a Temperatura Ambiente ; Composto de Farinha de Trigo, Leite, Acucar, Manteiga, Sal, Ovo e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Recheio de Doce de Leite Pastoso, Coberto Comchocolate Ao Leite ; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos ; Com Peso Minimo de 45 Gramas Cada ; Com Validade Minima de 6 Horas Na Data Da Entrega ; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 216/04, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores ; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	623305	QUILOGRAMA	100
17	PAO ESPECIAL, TIPO LUA DE MEL C/RECHEIO DE CREME DE MARACUJÁ <u>Especificação Técnica:</u> Pao Especial; Tipo Lua de Mel C/ Recheio de Creme de Maracuja, Coberto Com Leite de Coco e Coco; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ Ferro e Acido Folico, essencia, Sal, Leite; Fermento Biologico e Outros Ingredientes Permitidos; Com Recheio de Leite, Acucar, Amido de Milho, Leite Condensado e Maracuja; Pesando 50 Gramas Por Unidade; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa; Validade Minima de 1 Dia Na Data Da Entrega. <u>Obs: sendo 60% de massa e 40% de recheio.</u>	374720	QUILOGRAMA	100
18	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE <u>Especificação Técnica:</u> Bolo; Sabor Cenoura Com Cobertura de Chocolate; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Folico, Acucar, Leite, Cenoura; Ovo, Oleo Vegetal, Chocolate Em Po, Achocolatado,chocolate Granulado; Gordura Vegetal, Fermentos Quimicos e Outros Ingredientes Permitidos; <u>Com Prazo Minimo de Validade de 4 Dias Na Data Da Entrega</u>; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259 /02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa.	610528	QUILOGRAMA	100
19	BOLO DE LARANJA <u>Especificação Técnica:</u> Bolo; Sabor Laranja; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Ovos, Gordura Vegetal; Fermento Quimico, Conservador; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; <u>Com Prazo Minimo de Validade de 4 Dias Na Data Da Entrega</u>; Embalagem Primaria Filme Bopp Atoxico e Lacrado; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05,Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	610529	QUILOGRAMA	100
20	BOLO DE MILHO <u>Especificação Técnica:</u> Bolo; Sabor Milho; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Ovo, Farinha de Milho; Gordura Vegetal, Sal, Fermento Quimico; Conservador, Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; <u>Com Prazo Minimo de Validade de 4 Dias Na Data Da Entrega</u>; Embalagem Primaria Filme Bopp Atoxico e Lacrado; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc	610527	QUILOGRAMA	30

	12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm.Determinados Pela Anvisa;			
21	BOLO DE FUBÁ COM RECHEIO DE GOIABADA <u>Especificação Técnica:</u> Bolo; Fuba Com Recheio de Goiabada; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Leite, Oleo, Ovos; Fuba de Milho Enriquecido C/acido Folico, Fermento; Recheio de Goiabada e Outros Ingredientes Permitidos; Com Prazo Mínimo de Validade de 4 Dias Na Data Da Entrega; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos; eSuas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02,Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	609217	QUILOGRAMA	50
22	BISCOITO DOCE S/RECHEIO, TIPO PETIT FOUR <u>Especificação Técnica:</u> Biscoito Doce S/recheio; Tipo Petit Four, Sabores Variados (sequilho, Canela, Goiabinha, Chocolate, Quebra-quebra); Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar; Gordura Vegetal e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Apropriada para Alimentos, Atoxica e Lacrada; Com Validade Minima de 15 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360 /03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	461736	QUILOGRAMA	40
23	SALADA DE FRUTAS, 3 FRUTAS, CORTADAS EM CUBOS, RESFRIADA <u>Especificação Técnica:</u> Salada de Frutas; Composta de No Minimo 3 Frutas; Cortadas Em Cubos, Resfriada; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 2°C e 5°C; Isenta de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Pote Descartavel Transparente (180 ml) Fechado Com Filme Inviolavel; Embalagem Secundaria Caixa Plastica Apropriada para Alimentos; Com Validade Minima de 03 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 218/05, Rdc 14 /14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Deverá acompanhar para cada unidade uma colher de plástico.	467418	UNIDADE (COPO DE 180 ML)	500
24	SUCO DE LARANJA INTEGRAL, SEM AÇÚCAR <u>Especificação Técnica:</u> Suco de Laranja Integral; bebida obtida por extração ou expressão da parte comestível da laranja (Citrus sinensis L. Osbeck) madura e sã, não fermentada, não alcoólica, pasteurizada ou submetida a tratamento tecnológico adequado; sem diluição com água e sem adição de açúcar ou adoçantes; produto composto por 100% suco de laranja (integral), podendo apresentar polpa natural da fruta; sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou substâncias estranhas à fruta, com sabor, aroma, cor e características organolépticas próprios da laranja fresca; não conter glúten. Produto pronto para consumo, produzido em conformidade com práticas de higiene e boas práticas de fabricação em estabelecimento sob inspeção oficial. Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.	442811	CAIXA CARTONADA LONGA VIDA DE 1 LITRO OU GARRAFA DE 1 LITRO	400
	SUCO DE NECTAR DA FRUTA, SABOR LARANJA, UVA, PÊSSEGO, ABACAXI, CAJU OU MANGA, CAIXA CARTONADA			

25	<u>Especificação Técnica:</u> Suco de Nectar Da Fruta; Sabor de Laranja; Simples; Composto Liquido de Polpa Concentrada de Laranja,agua Potavel,acucar Podendo Ser Adicionado de Acidos; Possuindo No Minimo 50% Da Polpa Da Fruta; Apresentando Sabor e Aroma Caracteristicos e Cor Propria; Com Validade Minima de 180 Dias Da Data de Fabricacao e Minimo de 140 Dias Na Data Da Entrega; Com Embalagem Primaria Caixa Cartonada Aluminizada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Instrucao Normativa 42/13(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02,rdc 360/03,rdc 05/07, rdc 14/14 e Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa. <u>Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>	633549	CAIXA CARTONADA ALUMÍNIO DE 1 LITRO	200
26	SUCO DE NECTAR DA FRUTA, SEM AÇÚCAR, SABOR LARANJA, UVA, PÊSSEGO, ABACAXI, CAJU OU MANGA, CAIXA CARTONADA <u>Especificação Técnica:</u> Suco de Nectar Da Fruta Light; Sabor de Laranja; Composto de Suco e Polpa Da Fruta; Edulcorantes e Outros Ingredientes Permitidos; Possuindo No Minimo 50% Da Polpa Da Fruta; Apresentando Cor, Cheiro e Sabor Proprio; Validade Minima 40 Dias Na Data Da Entrega; Com Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada, Atoxica; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 42/13, In 12/03 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 05 /07, Rdc 14/14; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin Determinados Pelo Mapa e Anvisa. Com ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. <u>Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>	438784	CAIXA CARTONADA ALUMÍNIO DE 1 LITRO	100
27	REFRIGERANTE SABOR COLA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> Refrigerante; Sabor Cola; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Noz de Cola, Cafeina, Corante Caramelo; Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360 /03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa. <u>Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>	217784	GARRAFA DE 2 LITROS	120
28	REFRIGERANTE SABOR GUARANA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> Refrigerante; Sabor Guarana; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Semente de Guarana, Corante Caramelo, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa. <u>Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>	217785	GARRAFA DE 2 LITROS	80
29	REFRIGERANTE DIETETICO SABOR COLA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> Refrigerante Dietetico; Sabor Cola; Composto de Agua Gaseificada, Extrato de Noz de Cola, Cafeina, Corante Caramelo, Edulcorantes; Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa),	37150	GARRAFA DE 2 LITROS	80

	Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa. <u>Com ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>			
30	REFRIGERANTE DIETÉTICO SABOR GUARANA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> Refrigerante dietético sabor guaraná; bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada, produzida sem adição de açúcar, com sabor característico de guaraná, adoçada com edulcorantes autorizados; composição baseada em água gaseificada, extrato vegetal de guaraná, acidulante, conservadores, corante e aromatizantes próprios do sabor guaraná. O produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos para refrigerantes dietéticos e às normas de rotulagem e segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA e ANVISA), incluindo a identificação clara de ingredientes, edulcorantes utilizados, valor energético e demais informações nutricionais obrigatórias no rótulo. <u>Obs: item deverá ser de 1ª qualidade.</u>	305735	GARRAFA DE 2 LITROS	80
31	ÁGUA POTÁVEL ENVASADA, COPO DE 300 ML <u>Especificação Técnica:</u> Água potável envasada; própria para consumo humano; incolor, inodora e insípida; apresentada em copo plástico descartável com capacidade nominal de 300 ml, lacrado hermeticamente; obtida de fonte natural ou sistema de abastecimento público, tratada ou mineral, conforme classificação do fabricante e devidamente registrada no órgão competente; isenta de sujidades, parasitas, microrganismos patogênicos e substâncias estranhas que comprometam a saúde humana; atendendo aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação sanitária vigente.	445485	COPO DE 300 ML	1.440
32	ÁGUA POTÁVEL ENVASADA, GARRAFA DE 500 ML <u>Especificação Técnica:</u> Água potável envasada; própria para consumo humano; límpida, incolor, inodora e insípida; apresentada em garrafa plástica tipo PET, com capacidade nominal de 500 ml, lacrada e inviolável; obtida de fonte natural, poço ou sistema de abastecimento público, podendo ser classificada como água mineral natural, água natural ou água adicionada de sais, conforme declaração e registro do fabricante; isenta de substâncias estranhas, sujidades, parasitas e microrganismos patogênicos, atendendo aos padrões microbiológicos, físicos e químicos estabelecidos na legislação vigente.	445485	GARRAFA DE 500 ML	600
33	CAFÉ PRONTO PARA CONSUMO, TRADICIONAL, SEM AÇÚCAR <u>Especificação Técnica:</u> Cafe Pronto para Consumo; Tradicional; Sem Acucar; Embalagem Primaria Termica, Adequada P/ Alimentos Que Mantenha o Produto Quente; <u>Com Validade Minima de 06 Horas Na Data Da Entrega;</u> e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Portaria Cvs 05/13, Rdc 216/04, Rdc 273/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa.	600280	UNIDADE (GARRAFA TÉRMICA DE 1 LITRO)	30

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

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023. fl. 124

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 publicação da Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos Requisitos da Contratação se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens será nos dias agendados pelos solicitantes com no mínimo de 72 (setenta e duas) horas úteis de antecedência.

5.2. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s):

- Campus I da Unesp de Marília: Av. Hygino Muzzi Filho, nº 737, Mirante - Marília-SP, CEP 17.525-900;
- Campus II da Unesp de Marília: Av. Vicente Ferreira, nº 1278, Cascata - Marília-SP, CEP 17515-000.

5.3. Considerando que os itens são produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 4 (quatro) dias.

5.4. Não haverá pedido de valor mínimo, sendo que a Contratada deverá efetuar a entrega dos itens, independente do valor, nos dias e horários informados por e-mail pelo solicitante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

Da Limitação Geográfica da Sede da Empresa Contratada

5.6. Considerando que o objeto da presente contratação consiste no fornecimento de lanches prontos para consumo, enquadrados como produtos perecíveis, estabelece-se como requisito que a sede da empresa contratada esteja localizada a uma distância máxima de **100 (cem) km da sede da UNESP – Campus de Marília**.

5.6.1. Justifica-se tal limitação, primeiramente, pela necessidade de assegurar a **qualidade sanitária, a integridade, a segurança alimentar e as condições adequadas de conservação** dos alimentos durante o transporte, uma vez que trajetos mais longos aumentam significativamente os riscos de deterioração, variações de temperatura e comprometimento das características organolépticas dos produtos.

5.6.2. Adicionalmente, a proximidade geográfica da empresa contratada é essencial para viabilizar, de forma eficiente e tempestiva, **eventuais substituições, trocas ou reposições de lanches**, seja em razão de inconformidades identificadas no recebimento, seja por demandas emergenciais ou ajustes operacionais, evitando prejuízos às atividades institucionais e aos usuários finais.

5.6.3. Ressalta-se, ainda, que a **pesquisa de preços realizada para a estimativa do valor da contratação não contemplou custos elevados de frete decorrentes de longas distâncias**, razão pela qual a admissão de fornecedores situados além do limite estabelecido poderia acarretar desequilíbrio econômico, aumento indireto dos custos ou comprometimento da execução contratual.

5.6.4. Por fim, a fixação do limite máximo de 100 (cem) km mostra-se **razoável, proporcional e diretamente relacionada ao interesse público**, não configurando restrição indevida à competitividade, mas medida necessária para garantir a adequada execução do objeto, a economicidade, a eficiência logística e a manutenção da qualidade dos produtos fornecidos.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

6.7.3. 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, art. 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, inciso II).

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, inciso II e III).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, inciso IV).

6.8.2. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

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

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e 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, inciso IX).

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, 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 **01 (uma) hora, a contar da notificação do Contratado**, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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

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

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

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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).

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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

7.17. 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.

7.18. 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

7.19.1. 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.

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

7.21. 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.

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO FORNECEDOR

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

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 para REGISTRO DE PREÇOS.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será com entrega parcelada conforme as quantidades, datas e horários informados pelos solicitantes.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

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

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

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

fl. 139

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

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

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

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

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal[ESP12] .

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

Qualificação Técnica

8.22. 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;

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

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

Outras comprovações

8.23. Tratando-se de consórcio:

8.23.1. 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.

8.23.2. 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.

8.23.3. 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.

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

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

8.24.1. 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;

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

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

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

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

8.24.6. 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;

8.24.7. 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

9.1. O valor estimado total da contratação é de **R\$ 121.087,20 (cento e vinte e um mil e oitenta e sete reais e vinte centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

Grupo	Item	Produto	CATMAT	Unidade de Medida	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
	1	SANDUICHE, PAO FRANCES, BAGUETE COBER. QUEIJO PARMESAO, RECHEIO QUEIJO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	363096	UNIDADE	60	R\$ 51,75	R\$ 3.105,00
		SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECHEIO SALAME,					

2	QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	363096	UNIDADE	100	R\$ 57,75	R\$ 5.775,00
3	SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECH. PEITO PERU, QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	623533	UNIDADE	100	R\$ 57,75	R\$ 5.775,00
4	SANDUICHE, PAO FRANCES BAGUETE, RECH. PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	363096	UNIDADE	100	R\$ 48,75	R\$ 4.875,00
5	PÃO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO, TIPO COQUETEL, 15G CADA UNIDADE <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	460497	QUILOGRAMA	100	R\$ 59,72	R\$ 5.972,00
6	ESFIHA, CARNE MOIDA, ASSADA, PRONTA P/ CONSUMO, 45 GRAMAS (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	460592	UNIDADE	1.000	R\$ 2,95	R\$ 2.950,00
7	ESFIHA, FRANGO, ASSADA, PRONTA P/ CONSUMO, 45 GRAMAS (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	460593	UNIDADE	1.000	R\$ 2,95	R\$ 2.950,00
8	ESFIHA, RICOTA C/ ESCAROLA, ASSADA, PRONTA P/CONSUMO, 45G (MINI ESFIHA) <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	270110	UNIDADE	500	R\$ 2,90	R\$ 1.450,00

9	SALGADO PARA COQUETEL, ENROLADINHO DE PRESUNTO, ASSADO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	632173	UNIDADE	1.000	R\$ 2,53	R\$ 2.530,00
10	SALGADO PARA COQUETEL, ENROLADINHO DE CALABRESA, ASSADO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	632173	UNIDADE	1.000	R\$ 2,53	R\$ 2.530,00
11	SALGADO PARA COQUETEL, MINI PAO DE BATATA C /RECHEIO CALABRESA, ASSADO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	269654	UNIDADE	1.000	R\$ 4,55	R\$ 4.550,00
12	SALGADO PARA COQUETEL, MINI PAO DE BATATA C /RECHEIO RICOTA C/ ESCAROLA <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	269654	UNIDADE	600	R\$ 4,55	R\$ 2.730,00
13	SALGADO PARA COQUETEL, CROISSANT, ASSADO, RECHEIO FRANGO, PRONTO P/ CONSUMO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	610503	UNIDADE	1.200	R\$ 3,55	R\$ 4.260,00
14	SALGADO PARA COQUETEL, CROISSANT, ASSADO, RECHEIO PRESUNTO E QUEIJO <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	456881	UNIDADE	1.200	R\$ 3,67	R\$ 4.404,00
15	COXINHA, FRANGO, FRITA, PRONTA P/ CONSUMO, PESO 45G (MINI COXINHA)	610522	UNIDADE	1.000	R\$ 2,75	R\$ 2.750,00

1

	Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.					
16	DOCE RECHEADO DE CONFEITARIA, CAROLINA RECHEIO DOCE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	623305	QUILOGRAMA	100	R\$ 69,00	R\$ 6.900,00
17	PAO ESPECIAL, TIPO LUA DE MEL C/RECHEIO DE CREME DE MARACUJÁ Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	374720	QUILOGRAMA	100	R\$ 59,87	R\$ 5.987,00
18	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	610528	QUILOGRAMA	100	R\$ 51,25	R\$ 5.125,00
19	BOLO DE LARANJA Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	610529	QUILOGRAMA	100	R\$ 45,75	R\$ 4.575,00
20	BOLO DE MILHO Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	610527	QUILOGRAMA	30	R\$ 51,75	R\$ 1.552,50
21	BOLO DE FUBÁ COM RECHEIO DE GOIABADA Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	609217	QUILOGRAMA	50	R\$ 51,25	R\$ 2.562,50
22	BISCOITO DOCE S/RECHEIO, TIPO PETIT FOUR Especificação Técnica: descrita no item 1 deste Termo de Referência.	461736	QUILOGRAMA	40	R\$ 72,50	R\$ 2.900,00
	SALADA DE FRUTAS, 3 FRUTAS, CORTADAS EM CUBOS, RESFRIADA		UNIDADE			

23	<u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	467418	(COPO DE 180 ML)	500	R\$ 9,12	R\$ 4.560,00
24	SUCO DE LARANJA INTEGRAL, SEM AÇÚCAR <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	442811	CAIXA CARTONADA LONGA VIDA DE 1 LITRO OU GARRAFA DE 1 LITRO	400	R\$ 17,87	R\$ 7.148,00
25	SUCO DE NECTAR DA FRUTA, SABOR LARANJA, UVA, PÊSSEGO, ABACAXI, CAJU OU MANGA, CAIXA CARTONADA <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	633549	CAIXA CARTONADA ALUMÍNIO DE 1 LITRO	200	R\$ 13,52	R\$ 2.704,00
26	SUCO DE NECTAR DA FRUTA, SEM AÇÚCAR, SABOR LARANJA, UVA, PÊSSEGO, ABACAXI, CAJU OU MANGA, CAIXA CARTONADA <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	438784	CAIXA CARTONADA ALUMÍNIO DE 1 LITRO	100	R\$ 14,40	R\$ 1.440,00
27	REFRIGERANTE SABOR COLA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	217784	GARRAFA DE 2 LITROS	120	R\$ 15,77	R\$ 1.892,40
28	REFRIGERANTE SABOR GUARANA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	217785	GARRAFA DE 2 LITROS	80	R\$ 14,48	R\$ 1.158,40
29	REFRIGERANTE DIETÉTICO SABOR COLA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	37150	GARRAFA DE 2 LITROS	80	R\$ 15,77	R\$ 1.261,60
30	REFRIGERANTE DIETÉTICO SABOR GUARANA, EMBALAGEM PET <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	305735	GARRAFA DE 2 LITROS	80	R\$ 14,48	R\$ 1.158,40

31	ÁGUA POTÁVEL ENVASADA, COPO DE 300 ML <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	445485	COPO DE 300 ML	1.440	R\$ 2,96	R\$ 4.262,40
32	ÁGUA POTÁVEL ENVASADA, GARRAFA DE 500 ML <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	445485	GARRAFA DE 500 ML	600	R\$ 4,18	R\$ 2.508,00
33	CAFÉ PRONTO PARA CONSUMO, TRADICIONAL, SEM AÇÚCAR <u>Especificação Técnica:</u> descrita no item 1 deste Termo de Referência.	600280	UNIDADE (GARRAFA TÉRMICA DE 1 LITRO)	30	R\$ 22,62	R\$ 6.786,00

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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](#).

LUCAS BATTAGLIA

Equipe de Planejamento da Contratação

TATIANA CRISTINA SEGATTO

Equipe de Planejamento da Contratação

**Documento assinado: TERMO DE REFERÊNCIA**

Documento assinado eletronicamente, conforme Portaria Unesp 99/2022 de 04/11/2022, em:
11/02/2026, às 11:36 por TATIANA CRISTINA SEGATTO.

11/02/2026, às 11:08 por LUCAS BATTAGLIA.

Para ver cópia do documento e conferir sua autenticidade acesse

<https://unesp.br/autenticador> e insira o código verificador C6-B8-A0-3e-7c-7c-1f