

ESP-UNESP-FACUL DE ENGENH. CIENCIAS-C.ROSANA

# Termo de Referência 86/2026

## Informações Básicas

|                    |                                                      |                               |                          |
|--------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                                 | Editado por                   | Atualizado em            |
| 86/2026            | 102335-ESP-UNESP-FACUL DE ENGENH. CIENCIAS-C. ROSANA | CARLOS EDUARDO DE SOUZA SILVA | 23/09/2026 17:13 (v 0.7) |
| Status             | ASSINADO                                             |                               |                          |

## Outras informações

|                                                      |                       |                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 110/2026              | 240/2026 - F            |

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para aquisições futuras de Cestas Básicas, 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.

| LOTE        | ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                | UNID. DE MEDIDA | QTD. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL    |
|-------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|----------------|----------------|
| 01          | 01   | <b>Cesta Básica Alimentícia</b><br><br><b>Tipo 1</b><br><br><i>(contendo todos os itens de acordo com seus respectivos descritivos e quantitativos apresentados no item 1.1.1 deste termo de referência)</i> | Cesta           | 540  | R\$ 408,25     | R\$ 220.455,00 |
|             | 02   | <b>Cesta Básica Alimentícia</b><br><br><b>Tipo 2</b><br><br><i>(contendo todos os itens de acordo com seus respectivos descritivos e quantitativos apresentados no item 1.1.2 deste termo de referência)</i> | Cesta           | 540  | R\$ 228,46     | R\$ 123.368,40 |
| VALOR TOTAL |      |                                                                                                                                                                                                              |                 |      |                | R\$ 343.823,40 |

### 1.1.1. Detalhamento e especificações da Cesta Básica Tipo 1:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PRAZO DE VALIDADE (NO MOMENTO DA ENTREGA) | UNIDADE DE MEDIDA          | QTD. |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|------|
| 1    | <b>Achocolatado em pó</b> ; produto alimentício instantâneo, composto de açúcar, cacau em pó e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto de pó fino, cor marrom, sabor e odor característicos; isento de fragmentos de insetos, sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária apropriada para alimentos, atóxica, resistente e hermeticamente fechada.                                                                                | Mínimo 6 meses                            | Embalagem 400g             | 1    |
| 2    | <b>Açúcar cristal</b> ; obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar; com aspecto cristalino, cor branca ou característica do produto, odor e sabor próprios; seco, de granulação uniforme, livre de umidade excessiva, fermentação, grumos, sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada.                                                                                                                                       | Mínimo 6 meses                            | Pacote 2kg                 | 1    |
| 3    | <b>Arroz</b><br><b>Arroz polido</b> ; grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo fino; constituído predominantemente por grãos inteiros, são e de coloração característica; isento de matérias estranhas, sujidades, insetos, fragmentos de insetos, umidade excessiva, odores e sabores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                     | Mínimo 6 meses                            | Pacote 5kg                 | 1    |
| 4    | <b>Aveia integral em flocos finos</b> ; obtida a partir de grãos de aveia integral, submetidos a processamento adequado; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isenta de insetos, impurezas, sujidades, matérias estranhas e odores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                                                                              | Mínimo 6 meses                            | Embalagem de 150g a 200g   | 2    |
| 5    | <b>Azeite de oliva extra virgem</b> ; obtido unicamente do fruto da oliveira, por processos mecânicos ou físicos, sob condições que não provoquem alteração do produto; com aspecto, cor, odor e sabor característicos, límpido, isento de ranço, sedimentos e matérias estranhas; embalagem primária em vidro escuro, lata ou material equivalente que proteja o produto da ação da luz, resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada;                                                                           | Mínimo 6 meses                            | Embalagem de 200ml a 300ml | 1    |
| 6    | <b>Biscoito salgado tipo Cream Cracker, tradicional</b> ; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, amido, açúcar, sal, extrato de malte, fermento químico e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; crocante, isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam sua qualidade; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada. | Mínimo 6 meses                            | Pacote 400g                | 1    |
| 7    | <b>Biscoito doce tipo maisena, sem recheio</b> ; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a                                                                                                                                                                   | Mínimo 6 meses                            | Pacote 400g                | 2    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---|
|    | qualidade do produto; embalagem primária em material atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |                       |   |
| 8  | <b>Bolacha recheada</b><br>Biscoito doce recheado; sabor variado; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, recheio e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam sua qualidade; embalagem primária em material atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado.                                          | Mínimo 6 meses | Pacote de 90g a 150g  | 2 |
| 9  | <b>Café torrado e moído, tradicional</b> ; constituído exclusivamente de café torrado e moído, de acordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente; com torra e moagem adequadas, aspecto, aroma e sabor característicos; isento de matérias estranhas e contaminantes; embalagem primária tipo alto vácuo, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, com rotulagem impressa contendo as informações exigidas pela legislação.                                  | Mínimo 6 meses | Pacote 500g           | 2 |
| 10 | <b>Creme de leite</b> ; produto lácteo obtido a partir do leite de vaca, com teor de gordura mínimo de 15%, submetido a tratamento adequado para conservação; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, resistente e apropriada para acondicionamento de alimentos.                                                                      | Mínimo 6 meses | Caixa 200g            | 2 |
| 11 | <b>Ervilha em conserva</b> ; composta por ervilhas, água e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; com grãos de coloração, tamanho, odor, sabor e textura característicos; isenta de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária em lata metálica com revestimento sanitário, íntegra e apropriada para alimentos, sem sinais de estufamento, vazamento, ferrugem ou outras alterações.                    | Mínimo 6 meses | Lata de 100 a 200g    | 1 |
| 12 | <b>Farinha de trigo tipo 1</b> ; obtida da moagem de grãos de trigo beneficiados; enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isenta de sujidades, insetos, fragmentos de insetos, matérias estranhas e odores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, ou saco de papel multifoliado, resistente, atóxico, íntegro e devidamente fechado, apropriado para acondicionamento de alimentos. | Mínimo 6 meses | Pacote 1kg            | 1 |
| 13 | <b>Feijão comum, tipo carioca</b> ; grupo 1, classe cores, tipo 1; novo, constituído de grãos inteiros, são e de tamanho e coloração característicos; isento de matérias estranhas, sujidades, insetos, parasitas, grãos mofados, fermentados ou em condições inadequadas para consumo; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                                 | Mínimo 6 meses | Pacote 1kg            | 2 |
| 14 | <b>Leite condensado</b> ; produto obtido pela concentração do leite, mediante remoção parcial de água, com adição de açúcar, podendo conter lactose e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com consistência cremosa, cor, odor e sabor característicos; isento de matérias estranhas, sujidades e alterações que                                                                                                                                                                      | Mínimo 6 meses | Lata ou caixa de 395g | 2 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                       |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|----|
|    | comprometam sua qualidade; embalagem primária hermeticamente fechada, íntegra, resistente, atóxica e apropriada para alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                       |    |
| 15 | <b>Leite em pó</b><br><br><b>Leite de vaca em pó instantâneo, integral;</b> obtido pela desidratação do leite de vaca, com teor de matéria gorda mínimo de 26%; podendo conter lecitina de soja como emulsificante; com aspecto de pó uniforme, cor, odor e sabor característicos; instantâneo, isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; envasado em embalagem primária hermética, resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada.                                        | Mínimo 6 meses | Pacote de 350g a 400g | 1  |
| 16 | <b>Leite Integral</b><br><br><b>Leite bovino UHT/UAT, integral;</b> submetido a tratamento térmico de ultra-alta temperatura, conforme legislação vigente; teor mínimo de gordura de 3%; obtido de leite de vacas sadias, inspecionado por órgão competente; com cor, odor, sabor e aspecto característicos, isento de substâncias estranhas, odores ou sabores atípicos; embalagem primária tipo Tetra Pak ou equivalente, asséptica, íntegra, resistente e devidamente lacrada.                                                 | Mínimo 3 meses | Caixa 1 Litro         | 12 |
| 17 | <b>Macarrão espaguete - Massa alimentícia seca tipo espaguete;</b> composta de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; formato espaguete, de coloração, aspecto, odor e sabor característicos; isenta de sujidades, matérias estranhas, insetos e alterações que comprometam a qualidade; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada;                                              | Mínimo 6 meses | Pacote 500g           | 2  |
| 18 | <b>Milho verde em conserva;</b> composto por grãos de milho, água e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente; com grãos de coloração, tamanho, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária hermeticamente fechada, íntegra e apropriada para alimentos, sem sinais de estufamento, vazamento, ferrugem ou outras alterações.                                                         | Mínimo 6 meses | Pacote 400g a 500g    | 1  |
| 19 | <b>Milho para pipoca;</b> tipo 1; constituído por grãos de milho próprios para estourar, íntegros, secos e de coloração característica; isento de sujidades, insetos, fragmentos de insetos, matérias estranhas, grãos mofados ou fermentados e odores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada;                                                                                                                                                                               | Mínimo 6 meses | Lata de 100 a 200g    | 2  |
| 20 | <b>Molho de tomate tradicional;</b> elaborado a partir de frutos de tomate maduros, são e limpos, submetidos a processo adequado de preparação e conservação; podendo conter sal, açúcar, temperos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de sujidades, matérias estranhas, sementes, peles em excesso e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária hermeticamente fechada, íntegra, resistente e apropriada para alimentos. | Mínimo 6 meses | Lata de 200g a 300g   | 2  |
|    | <b>Óleo comestível de soja refinado;</b> obtido a partir de grãos de soja, submetido a processo de refino adequado e podendo conter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                       |    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---|
| 21 | antioxidante permitido pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, oxidação, sujidades e matérias estranhas; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo 6 meses | Garrafa PET 900ml     | 1 |
| 22 | <b>Sal refinado, iodado</b> ; composto predominantemente por cloreto de sódio e adicionado de iodo, em conformidade com a legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva e alterações que comprometam a qualidade; embalagem primária resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada.                                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo 6 meses | Pacote de 400g a 600g | 1 |
| 23 | <b>Sardinha em conserva, em molho de tomate</b> ; elaborada com pescado descabeçado e eviscerado, submetido a processo de esterilização comercial; acondicionada em molho de tomate, com demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aparência, cor, odor, sabor e textura característicos; isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, perfurações, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou outras alterações; embalagem primária em lata metálica com revestimento sanitário, hermeticamente fechada e devidamente recravada.                                                  | Mínimo 6 meses | Lata de 125g          | 1 |
| 24 | <b>Sardinha em conserva, em óleo comestível</b> ; elaborada com pescado descabeçado e eviscerado, podendo ser inteira ou em pedaços, submetido a processo de esterilização comercial; composta por sardinha, óleo comestível, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aparência, cor, odor, sabor e textura característicos; isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, perfurações, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou outras alterações; embalagem primária em lata metálica com revestimento sanitário, hermeticamente fechada e devidamente recravada. | Mínimo 6 meses | Lata de 125g          | 1 |
| 25 | <b>Torrada tradicional</b> ; produto obtido a partir de pão submetido a processo de torrefação, com textura crocante e aspecto, cor, odor e sabor característicos; isenta de sujidades, insetos, fragmentos de insetos, matérias estranhas e odores ou sabores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                                                                                                                                                         | Mínimo 6 meses | Pacote 150g           | 2 |

#### 1.1.1. Detalhamento e especificações da Cesta Básica Tipo 2:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PRAZO DE VALIDADE (NO MOMENTO DA ENTREGA) | UNIDADE DE MEDIDA | QTD. |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|------|
| 1    | <b>Açúcar cristal</b> ; obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar; com aspecto cristalino, cor branca ou característica do produto, odor e sabor próprios; seco, de granulação uniforme, livre de umidade excessiva, fermentação, grumos, sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada. | Mínimo 6 meses                            | Pacote 2kg        | 1    |
|      | <b>Arroz</b><br><b>Arroz polido</b> ; grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo fino; constituído predominantemente por grãos inteiros, são                                                                                                                                                                                                                        | Mínimo                                    |                   |      |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |                         |   |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---|
| 2 | e de coloração característica; isento de matérias estranhas, sujidades, insetos, fragmentos de insetos, umidade excessiva, odores e sabores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 meses           | Pacote 5kg              | 1 |
| 3 | <b>Biscoito salgado tipo Cream Cracker, tradicional;</b> composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, amido, açúcar, sal, extrato de malte, fermento químico e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; crocante, isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam sua qualidade; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada. | Mínimo<br>6 meses | Pacote 400g             | 1 |
| 4 | <b>Biscoito doce tipo maisena, sem recheio;</b> composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária em material atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado.                                                          | Mínimo<br>6 meses | Pacote 400g             | 2 |
| 5 | <b>Bolacha recheada</b><br><br>Biscoito doce recheado; sabor variado; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, recheio e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam sua qualidade; embalagem primária em material atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado.                                                    | Mínimo<br>6 meses | Pacote de 90g a<br>150g | 2 |
| 6 | <b>Café torrado e moído, tradicional;</b> constituído exclusivamente de café torrado e moído, de acordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente; com torra e moagem adequadas, aspecto, aroma e sabor característicos; isento de matérias estranhas e contaminantes; embalagem primária tipo alto vácuo, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, com rotulagem impressa contendo as informações exigidas pela legislação.                                                 | Mínimo<br>6 meses | Pacote 500g             | 2 |
| 7 | <b>Farinha de trigo tipo 1;</b> obtida da moagem de grãos de trigo beneficiados; enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isenta de sujidades, insetos, fragmentos de insetos, matérias estranhas e odores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, ou saco de papel multifoliado, resistente, atóxico, íntegro e devidamente fechado, apropriado para acondicionamento de alimentos.                | Mínimo<br>6 meses | Pacote 1kg              | 1 |
| 8 | <b>Feijão comum, tipo carioca;</b> grupo 1, classe cores, tipo 1; novo, constituído de grãos inteiros, são e de tamanho e coloração característicos; isento de matérias estranhas, sujidades, insetos, parasitas, grãos mofados, fermentados ou em condições inadequadas para consumo; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                                                                | Mínimo<br>6 meses | Pacote 1kg              | 2 |
|   | <b>Leite em pó</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                         |   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |                          |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|---|
| 9  | <b>Leite de vaca em pó instantâneo, integral;</b> obtido pela desidratação do leite de vaca, com teor de matéria gorda mínimo de 26%; podendo conter lecitina de soja como emulsificante; com aspecto de pó uniforme, cor, odor e sabor característicos; instantâneo, isento de sujidades, matérias estranhas e alterações que comprometam a qualidade do produto; envasado em embalagem primária hermética, resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada.                                                                                                  | Mínimo<br>6 meses | Pacote de 350g a<br>400g | 1 |
| 10 | <b>Macarrão espaguete - Massa alimentícia seca tipo espaguete;</b> composta de sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; formato espaguete, de coloração, aspecto, odor e sabor característicos; isenta de sujidades, matérias estranhas, insetos e alterações que comprometam a qualidade; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada;                                                                              | Mínimo<br>6 meses | Pacote 500g              | 2 |
| 11 | <b>Milho para pipoca;</b> tipo 1; constituído por grãos de milho próprios para estourar, íntegros, secos e de coloração característica; isento de sujidades, insetos, fragmentos de insetos, matérias estranhas, grãos mofados ou fermentados e odores impróprios; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada;                                                                                                                                                                                                               | Mínimo<br>6 meses | Lata de 100 a<br>200g    | 2 |
| 12 | <b>Molho de tomate tradicional;</b> elaborado a partir de frutos de tomate maduros, são e limpos, submetidos a processo adequado de preparação e conservação; podendo conter sal, açúcar, temperos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de sujidades, matérias estranhas, sementes, peles em excesso e alterações que comprometam a qualidade do produto; embalagem primária hermeticamente fechada, íntegra, resistente e apropriada para alimentos.                                 | Mínimo<br>6 meses | Lata de 200g a<br>300g   | 2 |
| 13 | <b>Óleo comestível de soja refinado;</b> obtido a partir de grãos de soja, submetido a processo de refino adequado e podendo conter antioxidante permitido pela legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, oxidação, sujidades e matérias estranhas; embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada.                                                                                                                                                                                | Mínimo<br>6 meses | Garrafa PET<br>900ml     | 1 |
| 14 | <b>Sal refinado, iodado;</b> composto predominantemente por cloreto de sódio e adicionado de iodo, em conformidade com a legislação vigente; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva e alterações que comprometam a qualidade; embalagem primária resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente fechada.                                                                                                                                                                                       | Mínimo<br>6 meses | Pacote de 400g a<br>600g | 1 |
| 15 | <b>Sardinha em conserva, em molho de tomate;</b> elaborada com pescado descabeçado e eviscerado, submetido a processo de esterilização comercial; acondicionada em molho de tomate, com demais ingredientes permitidos pela legislação vigente; com aparência, cor, odor, sabor e textura característicos; isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, perfurações, amassamentos que comprometam a integridade da embalagem ou outras alterações; embalagem primária em lata metálica com revestimento sanitário, hermeticamente fechada e devidamente recravada. | Mínimo<br>6 meses | Lata de 125g             | 1 |

- 1.1.3. 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.
- 1.1.4. Todos os itens deverão estar adequados para o consumo humano no momento da entrega e com prazo de validade mínima de acordo com o aposto nas tabelas acima no momento da entrega.
- 1.1.5. Cada lote comporá uma cesta básica. As cestas básicas deverão ser embaladas individualmente em caixa de papelão, ambos resistentes e devidamente identificadas, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todas as cestas básicas constantes no empenho, entregue à empresa vencedora.
- 1.1.6. É de responsabilidade da licitante vencedora do objeto, todas as despesas que incidirem sobre a execução dos serviços. Os produtos fornecidos poderão ser devolvidos, caso haja alguma anormalidade quanto à aparência, validade, odor, sabor, peso ou forma.
- 1.1.7. Os itens das cestas básicas deverão conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto.
- 1.1.8. 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 comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021..
- 1.5. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.
- 1.6. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data da apresentação da proposta.
- 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 IPCA, 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. 1.7. 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.
- 1.9. 1.7.1. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

### **Subcontratação**

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

### **Expectativa do fornecimento**

- 1.11. Tendo em vista as características da contratação, as cestas deverão ser entregues nas datas solicitadas,

sendo que a contratante realizará a solicitação em até 15 (quinze) dias corridos antes da data de entrega.

1.12. As quantidades de cada entrega serão definidas a cada solicitação, sem necessariamente seguirem um padrão específico, sendo avaliadas a cada entrega qual modelo e os quantitativos que deverão ser entregues.

1.13. Considerando que a presente contratação visa o fornecimento parcelado de cestas básicas por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), destaca-se que a demanda está diretamente vinculada às condições atuais de atendimento assistencial da instituição. Entretanto, encontra-se em fase de planejamento a Cantina Restaurante Universitário (RU), o qual, quando em pleno funcionamento, poderá substituir total ou parcialmente a necessidade do fornecimento de cestas básicas, com a suspensão total ou somente com o fornecimento das cestas básicas tipo 2, desta forma, esclarece-se que:

1.13.1. A contratação por SRP não gera obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, mas tão somente o direito de registro de preços para futuras e eventuais aquisições, conforme a necessidade da Unidade;

1.13.2. A implementação e entrada em operação da Cantina Restaurante Universitário poderá ensejar a redução ou até mesmo a interrupção das solicitações de fornecimento das cestas básicas registradas a critério da Contratante;

1.13.3. A Administração não se obriga a manter a continuidade das contratações decorrentes da ata de registro de preços, podendo, a qualquer tempo, reduzir ou cessar os pedidos, sem que isso gere direito a indenização ao fornecedor;

1.13.4. Tal previsão visa resguardar o interesse público, promovendo a adequação da política de assistência estudantil à solução mais eficiente e economicamente vantajosa.

1.13.5. Assim, os licitantes deverão considerar, na formulação de suas propostas, a possibilidade de variação ou interrupção da demanda, não sendo assegurado volume mínimo de contratação.

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação faz-se necessária para atender os estudantes dos cursos de graduação da Faculdade de Engenharia e Ciências de Rosana que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e contemplados com qualquer modalidade dos auxílios de permanência estudantil. A aquisição das cestas básicas objetiva concretizar no Campus de Rosana a Política de Segurança Alimentar aprovada pela Resolução Unesp 05/2024. O política SANS busca, sobretudo, promover a Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável no âmbito institucional e assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada à toda a Comunidade da Unesp. Espera-se que aquisição e distribuição de cestas básicas mensais ao público alvo minimize as ocorrências de insegurança alimentar e, por consequência, evite que fatores como gastos com alimentação seja um fator de evasão dos alunos dos cursos de graduação da Unesp de Rosana.

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

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

I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000040/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 28/06/2025;

III) Id do item no PCA: 249;

IV) Classe/Grupo: 8940 - Alimentos Especiais Dietéticos e Preparados Alimentícios;

V) Identificador da Futura Contratação: 102335-110/2026.

## 3. Descrição da solução

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A presente demanda visa a aquisição de cestas básicas para atender os alunos contemplados pelo programa de permanência estudantil da Faculdade de Engenharia e Ciências pelo período de um ano. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnicos Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3.1.1. Serão fornecidas inicialmente as cestas básicas tipo 1, durante o período que antecederá o início da Cantina /Restaurante Universitário, com previsão de 3 a 6 entregas numa média de 90 unidades por entrega, que serão definidas de acordo com os critérios especificados pela Comissão de Permanência Estudantil.

3.1.2. Após a implantação da Cantina/Restaurante Universitário, passará a ser fornecida a cesta básica tipo 2, de acordo com a demanda e critérios especificados pela Comissão de Permanência Estudantil.

3.1.3. As entregas deverão ocorrer em até 15 dias após o envio do empenho e/ou da solicitação de fornecimento, encaminhado no e-mail da contratada apresentado na proposta.

3.2. Os alimentos não perecíveis devem apresentar embalagens íntegras, com rótulo contendo minimamente identificação do produto, procedência, data de fabricação, data de validade, lote e peso. As embalagens plásticas deverão estar perfeitas, sem furos ou rasgos. Latas não deverão apresentar sinais de ferrugem ou estufamento.

3.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns e deverão ser acondicionados em caixa de papelão lisa, sem identificação, ou embalagem plástica transparente apropriada para cesta básica.

## **4. Requisitos da contratação**

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos dispostos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, em sua versão mais atualizada. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

#### **Indicação de marcas ou modelos**

4.2. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos, e sim a qualidade dos produtos a serem entregues.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 em decorrência do valor e da simplicidade do objeto.

## **5. Modelo de execução do objeto**

### **5. EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **5. Local e condições de entrega:**

5.1. As cestas deverão ser fornecidas em caixa de papelão lisa, que garanta barreira eficiente, protegendo contra a luz e preservando o produto;

5.2. O prazo de validade mínimo dos produtos entregues, deverá seguir as tabelas dos itens 1.1.1 e 1.1.2 deste documento.

5.3. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade. No caso de fornecimento de produtos de baixa qualidade, os produtos poderão ser rejeitados e a Ata cancelada;

5.4. 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;

5.5. As embalagens deverão seguir as exigências da legislação vigente e as especificações estabelecidas, trazer todos os dados de identificação, procedência e quando for o caso a data de fabricação, prazo de validade e número do item;

5.6. A substituição do(s) produto(s) entregue(s) que apresentar(em) inconsistências com as especificações da proposta, deverá ser feita em até 48 (quarenta e oito) horas, por outro(s) e, total consonância com o Edital e com a proposta apresentada, ou superior(es), mantendo as características dos originalmente licitados, inclusive mantendo o preço contratado.

5.7. Nas entregas do(s) produto(s) deverão ser respeitados as previsões constantes neste Termo de Referência, correndo por conta da contratada todas as despesas pertinentes, envolvendo, entre outras, aquelas com embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

5.8. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

**UNESP - Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho**  
**Faculdade de Engenharia e Ciências - Campus de Rosana**  
**Avenida dos Barrageiros, 1881, Centro**  
**Primavera - Rosana/SP CEP: 19274-000**  
**Seção Técnica de Materiais**

5.9. O prazo de entrega dos bens será de 15 (quinze) dias, em remessa única, após o envio do empenho e/ou da solicitação de fornecimento por e-mail, que será enviado ao e-mail informado pela empresa vencedora no momento da proposta;

5.10. As entregas deverão ocorrer em dias úteis, das 8h às 12h e das 14h às 18h, na Seção Técnica de Materiais.

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

5.12. O Contratado deverá depositar o objeto no local a ser indicado pelo servidor responsável pelo recebimento, lotado no setor de materiais/almoxxarifado.

5.13. No transporte até o local de entrega, os produtos deverão ser acondicionados adequadamente, de acordo com as normas vigentes.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

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

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **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, II).

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

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

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

## **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

## **Gestor do Contrato**

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

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, 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. 18, VII).

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, 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, 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 pagamento**

### **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 02 (dois) dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) 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:

- 7.9.1. o prazo de validade;
- 7.9.2. a data da emissão;
- 7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.9.5. o valor a pagar; e
- 7.9.6. 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. 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.

7.19.1. 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.

7.22. 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**

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será contínuo por meio de registro de preços.

#### **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. 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;

8.6. 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;

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

8.8. 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;

8.9. 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;

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

8.12. 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;

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

8.14. 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;

8.15. 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;

8.16. 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;

8.17. 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.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

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

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

8.19.1. 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**

8.20. 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;

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

8.20.2. 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**

8.21. Tratando-se de consórcio:

8.21.1. 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.

8.21.2. 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.

8.21.3. 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.

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

8.22. 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:

8.22.1. 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;

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

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

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

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

8.22.6. 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;

8.22.7. 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\$):** 343.823,40

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 343.823,40 (trezentos e quarenta e três mil e oitocentos e vinte e três reais e quarenta centavos) conforme custos unitários apostos na tabela constante do item 1.1. deste artefato. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 102335 - Faculdade de Engenharia e Ciências - UNESP - Campus de Rosana;

II) Fonte de Recursos: Fonte 1 - Recursos do Tesouro do Estado;

III) Programa de Trabalho: 12.364.4807.5304.251 Ensino de Graduação nas Universidades Estaduais/SANS;

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30.26 Cestas Básicas;

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 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](#).

**CARLOS EDUARDO DE SOUZA SILVA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 23/09/2026 às 17:13:10.*