ESP-UNESP-FACUL.CIENCIAS E LETRAS-C.ASSIS

Termo de Referência - Aquisição de Equipamentos para Cozinha 211 /2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
211/2026	102307-ESP-UNESP-FACUL.CIENCIAS E LETRAS-C. ASSIS	JOAO VITOR RODRIGUES SANTORO	10/11/2026 08:29 (v 0.7)

Status

DISPONIBILIZADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	165/2026	795/2026

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. **CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de equipamentos para cozinha industrial do Restaurante Universitário e eletrodomésticos para a Moradia Estudantil, 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. As imagens da tabela são meramente ilustrativas.

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

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

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) dias, contados do(a) recebimento da Nota Empenho, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação) estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

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

Item	Descrição	CATMAT	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
	FOGÃO DE PISO A GÁS, 6 QUEIMADORES, COM FORNO DE 96 LITROS					

1	Especificações técnicas: • Tipo: fogão de piso, de uso doméstico, com forno integrado. • Quantidade de queimadores: 6. • Configuração dos queimadores: 2 queimadores rápidos, com potência nominal de 2.500 W cada, e 4 queimadores semirrápidos, com potência nominal de 1.800 W cada. • Alimentação: gás liquefeito de petróleo (GLP), com possibilidade de conversão para gás natural (GN), conforme especificações do fabricante e normas aplicáveis. • Acendimento: automático, com acionamento elétrico dos queimadores. • Alimentação elétrica: bivolt automático ou 220v, frequência de 60 Hz. • Potência elétrica nominal: aproximadamente 25 W. • Mesa de cocção: em aço inoxidável, com compartimentos ou conformação que facilitem a limpeza e dificultem o espalhamento de líquidos derramados. • Grades de apoio: metálicas, em configuração dupla ou equivalente, resistentes ao calor e ao uso frequente, proporcionando estabilidade às panelas. • Botões de controle: individuais, com identificação das posições de funcionamento, removíveis para facilitar a higienização. • Proteção dos comandos: estrutura que dificulte a entrada de líquidos e resíduos na região dos botões. • Forno: integrado, com capacidade nominal mínima de 96 litros, alimentado a gás. • Revestimento interno do forno: superfície resistente a altas temperaturas, de fácil limpeza e adequada à utilização frequente. • Prateleiras internas: mínimo de 2, removíveis e ajustáveis em diferentes níveis, preferencialmente com sistema deslizante. • Porta do forno: com vidro resistente a altas temperaturas e possibilidade de visualização dos alimentos durante o preparo. • Vidro interno da porta: removível ou dotado de mecanismo que permita sua retirada para higienização, com manuseio seguro. • Iluminação interna: presente, com acionamento elétrico. • Temperatura do forno: faixa de regulagem que contemple, aproximadamente, de 160 °C a 280 °C. • Segurança: dispositivo de interrupção do fornecimento de gás em caso de apagamento involuntário da chama, conforme os sistemas de segurança aplicáveis ao equipamento. • Puxador do forno: resistente ao calor, com fixação firme e formato que permita abertura segura. • Estrutura e acabamento: materiais resistentes ao uso cotidiano, ao calor e aos procedimentos regulares de limpeza. • Pés de apoio: firmes e estáveis, proporcionando nivelamento adequado do equipamento. • Eficiência energética: classificação A, conforme a etiquetagem aplicável ao equipamento e ao respectivo padrão vigente. • Plugue e tomada: compatíveis com a instalação elétrica especificada pelo fabricante, com corrente nominal de 10 A ou conforme exigência técnica do equipamento. • Instalação: compatibilidade com a infraestrutura de gás disponível, observadas as normas de segurança e as orientações técnicas do fabricante. • Dimensões aproximadas de referência: 97,6 cm de altura, 77,8 cm de largura e 68,1 cm de profundidade. • Peso aproximado: 39 kg. • Acessórios: acompanhado dos componentes necessários ao funcionamento, manual de instruções e orientações para instalação e utilização segura.	607774	unidade	7	2.376,95	16.638,65
	REFRIGERADOR DOMÉSTICO FROST FREE, TIPO INVERSE, COM COMPRESSOR INVERTER E CAPACIDADE MÍNIMA DE 500 LITROS Especificações técnicas: • Tipo: refrigerador doméstico duplex, com duas portas e configuração Inverse, apresentando o compartimento refrigerador na parte superior e o freezer na parte inferior. • Capacidade total: mínima de 500 litros, com referência de 511 litros. • Capacidade do refrigerador: aproximadamente 345 litros. • Capacidade do freezer: aproximadamente 166 litros. • Sistema de refrigeração: Frost Free, com degelo automático. • Compressor: tecnologia inverter ou equivalente, com ajuste de funcionamento conforme a demanda de refrigeração. • Tensão elétrica: Bivolt automático ou 220 V, em versão compatível com a rede elétrica disponível, frequência de 60 Hz. • Consumo aproximado de energia: 29,8 kWh/mês, conforme a etiqueta energética de referência. • Eficiência energética: classificação A, conforme a regulamentação e a etiquetagem vigentes aplicáveis à categoria. • Potência nominal de operação: aproximadamente 115 W. • Potência do sistema de degelo: aproximadamente 180 W, conforme especificação técnica do equipamento de referência. • Controle de temperatura: eletrônico, com painel de controle externo para regulagem dos compartimentos e possibilidade de ajuste independente, conforme a configuração do equipamento. • Funções de funcionamento: modos de operação predefinidos para diferentes condições de uso, como períodos de ausência, utilização intensiva e reposição de					

2	alimentos. • Função de resfriamento ou congelamento rápido: presente, permitindo reduzir temporariamente a temperatura para atender a necessidades específicas de conservação. • Compartimento refrigerador: equipado com prateleiras ajustáveis, permitindo acomodar alimentos, recipientes e garrafas de diferentes dimensões. • Prateleiras internas: preferencialmente em vidro temperado ou material equivalente, resistente ao peso dos alimentos e de fácil higienização, com possibilidade de ajuste de altura. • Prateleira retrátil: presente ou solução equivalente que permita otimizar o espaço interno para recipientes de maior altura. • Compartimentos nas portas: destinados ao armazenamento organizado de garrafas, latas, embalagens e recipientes. • Gavetas do refrigerador: compartimentos destinados à conservação e organização de frutas, verduras, legumes e outros alimentos refrigerados. • Compartimento de conservação especial: presente, com possibilidade de seleção de diferentes níveis de temperatura, adequado ao armazenamento temporário de alimentos que exijam condições específicas de conservação. • Freezer: localizado na parte inferior, com gavetas ou compartimentos que facilitem a organização e a retirada dos alimentos congelados. • Produção de gelo: acompanhado de bandeja, recipiente ou acessório equivalente destinado à produção e ao armazenamento de gelo. • Iluminação interna: em LED ou tecnologia equivalente, proporcionando boa visibilidade dos compartimentos. • Alarme de porta aberta: presente, com sinalização sonora ou equivalente para alertar sobre o fechamento inadequado das portas. • Trava do painel: recurso para bloquear os comandos eletrônicos e evitar alterações acidentais dos ajustes. • Controle de odores: sistema de filtragem, desodorização ou tecnologia equivalente, destinado a reduzir odores indesejáveis no interior do refrigerador. • Conservação de alimentos: recursos de controle de temperatura e umidade destinados a favorecer a preservação das características dos alimentos armazenados. • Porta-ovos: incluso. • Organização interna: compartimentos e acessórios que favoreçam o armazenamento ordenado e o acesso aos alimentos. • Portas: com sistema de vedação eficiente, puxadores de fácil manuseio e abertura adequada ao ambiente de instalação. • Estrutura externa: materiais resistentes à utilização cotidiana, com superfícies de fácil limpeza. • Pés de apoio: estáveis, com possibilidade de nivelamento para instalação adequada. • Dimensões aproximadas de referência: 195 cm de altura, 69,5 cm de largura e 75,8 cm de profundidade. • Peso aproximado: 80 kg. • Acessórios: acompanhado dos componentes necessários ao funcionamento, porta-ovos, manual de instruções e orientações de instalação e utilização segura.	262266	unidade	1	5.415,53	5.1415,53
	Processador de alimentos industrial Especificação técnica: Processador de alimentos; Equipamento indicado para cozinhas industriais; Base e bloco do motor construído em duralumínio fundido e usinado, montado sobre estrutura tubular de aço inoxidável AISI – 304 18/8, contraventada no mesmo material, tendo 02 (dois) pés com sapatas e 02 (dois) pés com rodízios de 3” de diâmetro com freios; Acionado por motor elétrico de 750 Watts monofásico 60hz com 1 velocidade de 375RPM, com botões Liga/Desliga e sistema de segurança conforme as normas européias, dotada de 2 (dois) sensores eletromagnéticos que desligam e freia o motor não permitindo o acesso as lâminas de corte quando em funcionamento; O alimentador de alavanca, acoplado a base terá boca cilíndrica de 175 mm de diâmetro, com boca de tubo acoplado de 58mm de diâmetro também construída em Duralumínio fundido com articuladores em aço inoxidável AISI – 304 18/8; Boca Extra Larga; capacidade de volume aproximada de 14 tomates ou 1 repolho inteiro na boca simultâneo; Alavanca com movimento assistido; Reinício da máquina pelo empurrador; Bloco motor em aço inox; Eixo do motor em aço inox; Base móvel de inox, equipada com 2 rodas e uso de GN 1/1; Boca com alavanca lua cheia 4,4 L, Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, com empurrador Exactitube; discos com diâmetro de 190 mm; Capacidade de produção de 1.200 refeições; Rendimento efetivo 700 (kg/h); Tampa e cuba metálicos; Dimensões aproximadas em mm (L x P x H) 700 x 359 x 1 100; Peso líquido total 43,6kg; Base móvel acoplada para recepção de processados constituída de: Chassi construído com estrutura tubular e contraventamento quadrado de 40 x 40 mm em aço inoxidável AISI – 304 18					

3	/8 com soldas em atmosfera de argônio; Dimensões aproximandas em mm (L x P x H) 720 x 390 x 400; Voltagem 220 V. O chassi será dotado de 04 (quatro) pés com rodízios de 3” de diâmetro, sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freios. Acessórios: Conjunto básico de discos para corte de legumes Discos incluídos: LAMINA FATIAR 5 MM LAMINA RALAR 1,5 MM LAMINA RALAR 2,0 MM LAMINA RALAR 7,0 MM 6 Unidades de faca arredondada com 3 parafusos que se encaixe nos discos de fatiar. 	615816	unidade	1	46.465,40	46.465,40
4	**Máquina Seladora á Vácuo** Especificação Técnica: Seladora a vácuo de bancada; com barras de selagem de aproximadamente 400mm, área útil aproximada de 300 x 400mm, distância aproximada entre barras de 30 cm,confeccionada em aço inox AISI 304, dimensões aproximadas (mm) 500 x 500 x 500 (alt x larg x compr), com cantos internos arredondados, painel digital, ciclos de funcionamento de 0 a 60 segundos, tampa de acrílico transparente, bomba de vácuo entre 25 e 40 m3/h, 220V, ideal para embalagem de alimentos. 	258361	unidade	1	17.670,82	17.670,82
	Forno combinado elétrico modelo com 20 GNS 1/1 x 65mm Indicado para restaurantes, cozinhas industriais, e locais com alta demanda de refeições.					

Funções: vapor combinado; ar quente, cozinhar no vapor; regenerar; vapor manual; extrator de vapor; cocção por sonda/tempo; esfriar; minhas receitas e higienização;

Higienização automática: com 3 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, com indicador de pastilha para cada opção;

Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético;

Armazena até 500 receitas de 4 passos cada uma;

Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento;

Controle de temperatura de 30 a 260ºC;

Controle de valor ajustável de 0 a 100%;

Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação;

Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;

Porta USB para importação e exportação de receitas, atualização de software e novas funções do forno;

Isolamento de alta performance;

Uso eficiente de energia;

Construído todo em aço inoxidável;

Especificações elétricas:

Tensão (V): 220/380

Fase: 3

Frequência (Hz):50/60

Potência (kw): 29,7

Disjuntor (A): 100/70

Cabo (mm): 4X25/5X16

Tomada: 125A (3P+ T) / 63 A (4 P + T)

Dimensões do produto:

1960 x 1030 x 1090mm (Alt x Larg x Prof)

Peso: 180kg

Dimensões do produto embalado:

2200 x 1100x 1140

Peso: 245kg

Capacidade 1/1 x 65mm: 20 GNS

Acessório de série:

01 carro gaiola em aço inox (rack) para 20 GNs para forno combinado

Acessórios que deverão acompanhar o forno:

*01 conjunto de filtro água

5	* 06 balde de 6kg de pastilha desengordurante *30 GN 1/1 x 65mm em inox lisa *30 unidades de grelhas inox 1/1 GNS 1/1 x 45mm em inox, tela expandida para batatas *01 kit esguicho Painel composto pelos seguintes comandos: * visor de temperatura * reguladores de temperatura * visor de tempo e sonda * reguladores de tempo e sonda * ar quente * cozinha no vapor * vapor manual * cocção por sonda/tempo *minhas receitas * liga/desliga * led de temperatura * led tempo e sonda * níveis de vapor combinado * vapor combinado * regenerar * extrator de vapor *esfriar *play/pause * higienização. **A instalação deverá ser feita pela empresa vendedora, bem como treinamento de uso do equipamento, com duração mínima de 4hrs."**	*30	258389	unidade	1	111.547,71	111.547,71

						
6	**LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS:** Especificação: liquidificador industrial em aço inoxidável. Potência: 382,85 w, capacidade de 6 litros. Lâmina removível para facilitar a limpeza e higienização. Tampa doseadora para adição controlada de ingredientes durante o uso. Copo monobloco em aço inox sem soldas, evita acúmulo de resíduos. Dimensões: (AxLxP): 720 x 310 x 300mm 	272867	unidade	1	1.719,67	1.719,67
	CARRO AUXILIAR DE SERVIÇO Carro auxiliar de serviço, de acionamento manual, destinado ao transporte e apoio às atividades de produção e distribuição de alimentos, confeccionado integralmente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, superfície lisa, sem rebarbas, frestas ou cantos vivos que possam comprometer a segurança ou dificultar os procedimentos de higienização. O equipamento deverá possuir 2 (dois) níveis, constituídos por 2 (duas) prateleiras, com bordas					

7	dobradas, proporcionando maior segurança durante o transporte de utensílios, recipientes e alimentos. Distância de 1 prateleira a outra de 60cm e distando 1 prateleira do nível do chão: 20cm Deverá possuir puxador duplo em cantoneira, integrado à estrutura do equipamento. Dimensões aproximadas: Altura: 84 cm; Largura: 62 cm; Comprimento: 91 cm. Rodízios: Quantidade de: 4 (quatro) rodízios giratórios, sendo todos com sistema de freio; Material: nylon, na cor branca; Diâmetro: 8” (aproximadamente 200 mm); Largura: 50 mm; Altura: 240 mm; Fixação: placa giratória em aço inoxidável AISI 304. Capacidade de carga: mínimo de 400 kg, distribuídos de forma uniforme entre os níveis/prateleiras. O carro deverá apresentar estrutura resistente, estabilidade e facilidade de movimentação, sendo adequado para utilização em ambiente de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com materiais compatíveis com as exigências de higiene e segurança aplicáveis ao serviço de alimentação. 	620947	unidade	5	2.923,33	14.616,67

FUNDAMENT. E DESCR.DA NECESSID.DA CONTR.

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 detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000042/2026

II) Data de publicação no PNCP: 29/06/2025

III) Id do item no PCA: 1277

IV) Classe/Grupo: 7320 - EQUIPAMENOS E APARELHOS DE COZINHA

V) Identificador da Futura Contratação: 102307-165/2026

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

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Faculdade de Ciências e Letras da Unesp/Assis - Almoxarifado, com atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 17h, conforme especificado no ETP.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. Conforme especificado no Estudo Técnico Preliminar

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, 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).

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, 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 anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso IX).

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

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

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

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

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE 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 30 (trinta) 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 5 (cinco) dias, 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 05 (cinco) 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. 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.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECED

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

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será com entrega imediata.

Exigências de habilitação

8.3. Previamente à celebração da contratação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta aos seguintes cadastros informativos oficiais:

a) Sicaf;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

e) Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br); e

f) Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados).

g) Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal – Cadin, de que trata a Lei nº 10.522, de 2002, no que concerne à medida prevista no inciso I, alínea "c", do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026.

8.4. Em relação a pessoa jurídica fornecedora, a consulta ao cadastro especificado na alínea “d” da subdivisão anterior será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. Também constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

8.7. A habilitação do interessado será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.

8.8. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do Sicaf, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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 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;

8.14. Se for o caso, 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, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Outras comprovações

8.15. Tratando-se de consórcio:

8.15.1. 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.

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

8.15.3. 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.

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

8.16. 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:

8.16.1. 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;

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

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

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

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

8.16.6. 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;

8.16.7. 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.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é de R$ 175.894,00 (Cento e Setenta e Cinco mil, oitocentos e noventa e quatro reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

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 dotação a ser demonstrada na respectiva Nota de Reserva.

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.

1. 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.

RICARDO DE SOUZA ESPERANCA

Supervisor da Seção Técnica de Nutrição

Assinou eletronicamente em 10/11/2026 às 08:29:06.

JOAO VITOR RODRIGUES SANTORO

Assessor da Diretoria Técnica de Serviços

Assinou eletronicamente em 09/11/2026 às 16:01:17.

CARLOS EDUARDO DA SILVA CANDIDO

Diretor Técnico de Serviços

Assinou eletronicamente em 09/11/2026 às 16:25:58.