ESP-UNESP-FACUL. CIEN. TECNOL EDUC-C.OURINHOS

Termo de Referência 120/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
120/2026	102332-ESP-UNESP-FACUL. CIEN. TECNOL EDUC-C.OURINHOS	ADOLFO LEPE TONAKI	13/11/2026 09:33 (v 0.12)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		290/2026-FCTE

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos e utensílios para estruturação da cozinha/cantina da FCTE/UNESP– Câmpus de Ourinhos, dimensionada para aproximadamente 50 refeições por dia, conforme quantidades e especificações mínimas deste documento, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Grupo 01

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	**GARFO DE MESA** **CARACTERÍSTICAS:** Garfo de mesa, tipo jantar, confeccionado totalmente em aço inoxidável de alta qualidade, monobloco (peça única, sem emendas entre o cabo e as garras), com alta resistência à corrosão, oxidação e deformações sob uso contínuo. Acabamento em alto brilho, com detalhes estampados/gravados de forma suave no cabo. Apresentar dentes polidos na parte interna e bordas totalmente arredondadas e suavizadas para garantir o conforto e a segurança na	437871	UNIDADE	80	R$ 2,30	**R$ 184,00**

	utilização. Produto compatível com processos de lavagem diária e higienização em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total entre 190 mm e 195 mm.					
02	**COLHER DE REFEIÇÃO** **CARACTERÍSTICAS:** Colher de mesa, tipo refeição principal, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, estrutura monobloco (peça única, sem emendas ou soldas entre o cabo e a parte funcional), conferindo alta resistência à corrosão, oxidação e deformações mecânicas sob uso contínuo. Bojo em formato perfeitamente simétrico e bordas cuidadosamente arredondadas e suavizadas, garantindo total conforto e segurança anatômica durante a utilização. Acabamento em alto brilho com detalhes estampados /gravados de forma suave no cabo. Produto compatível com processos de lavagem diária e higienização em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total de 190 mm, largura do bojo de aproximadamente 43 mm e espessura mínima de 1,8 mm.	633910	UNIDADE	80	R$ 2,39	**R$ 191,20**
03	**FACA DE MESA** **CARACTERÍSTICAS:** Faca de mesa, tipo jantar/churrasco, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, em estrutura monobloco (peça única entre cabo e lâmina), sem emendas ou componentes plásticos. Lâmina dotada de tratamento térmico por têmpera, conferindo excelente durabilidade ao fio de corte, alta resistência mecânica, resistência à corrosão e propriedade de temperabilidade que impeça riscos em superfícies de porcelana. Cabo anatômico com acabamento em alto brilho e detalhes estampados/gravados de forma suave. Serrilha eficiente com dentes uniformes em toda a extensão de corte da lâmina. Produto compatível com processos de higienização e lavagem contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total de 210 mm a 212 mm, largura de 18	270149	UNIDADE	80	R$ 2,43	**R$ 194,40**

	mm e espessura na base do cabo de 3 mm.					
04	**COLHER DE SOBREMESA** **CARACTERÍSTICAS:** Colher para sobremesa, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, estrutura monobloco (peça única, sem emendas ou soldas entre o cabo e a parte funcional), conferindo elevada resistência à corrosão, oxidação e deformações mecânicas sob uso contínuo. Bojo em formato perfeitamente simétrico e bordas cuidadosamente arredondadas e suavizadas, projetado para garantir total conforto anatômico e segurança durante a utilização. Acabamento em alto brilho com detalhes estampados/gravados de forma suave no cabo. Produto compatível com processos de higienização diária e lavagem contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total de 165 mm, largura do bojo de aproximadamente 38 mm e espessura mínima de 1,2 mm a 1,5 mm.	465661	UNIDADE	80	R$ 2,65	**R$ 211,76**
05	**BANDEJA PARA REFEIÇÃO COM 6 DIVISÓRIAS** **CARACTERÍSTICAS:** Bandeja retangular para servimento de refeições, padrão bandeja estampada (tipo bandejão), confeccionada integralmente em aço inoxidável liga AISI 304, com espessura nominal mínima de 0,6 mm, proporcionando elevada rigidez mecânica, resistência a impactos, oxidação e corrosão. Superfície contendo 06 (seis) divisórias/compartimentos integrados, estampados de forma contínua (sem emendas ou soldas), com profundidade adequada para a separação perfeitamente higiênica e organizada de alimentos sólidos e líquidos (diferentes dietas). Bordas periféricas totalmente arredondadas, viradas e estampadas sem cantos vivos, visando à máxima segurança no manuseio. Acabamento liso em alto brilho, de fácil assepsia, compatível com autoclaves para esterilização, água fervente e processos de higienização contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento	259415	UNIDADE	80	R$ 45,90	**R$ 3.672,00**

	de 395 mm a 400 mm, largura de 295 mm a 300 mm e altura/profundidade de 21 mm. Peso aproximado por unidade: 585g.					
06	**CONCHA MÉDIA** **CARACTERÍSTICAS:** Concha para servir, tamanho médio, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, de estrutura monobloco ou com fixação de alta resistência química e mecânica entre o cabo e o bojo. Bojo com formato arredondado, profundo e bordas altas, projetado para evitar respingos e dosar porções de alimentos líquidos ou pastosos de forma precisa. Cabo ergonômico, alongado, dotado de gancho ou orifício na extremidade para fixação/armazenamento aéreo. Acabamento liso em alto brilho, sem rebarbas ou porosidades, garantindo fácil assepsia. Produto altamente resistente à corrosão, oxidação e compatível com lavagem contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões e capacidade aproximadas: Capacidade volumétrica de 90 ml. Comprimento total do cabo/utensílio entre 295 mm e 315 mm.	334586	UNIDADE	4	R$ 13,51	**R$ 54,04**
07	**COLHER DE SERVIR GRANDE (LISA /ARROZ)** **CARACTERÍSTICAS:** Colher para servir arroz e guarnições em geral, tamanho grande, formato liso (sem perfurações). Confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, de estrutura monobloco ou com fixação de alta resistência mecânica entre o cabo e a parte funcional. Bojo com formato ovalado amplo e bordas laterais levemente elevadas, projetado para conter e porcionar os alimentos com firmeza, evitando desperdícios no trajeto. Cabo longo e ergonômico com espessura de aproximadamente 2,0 mm, dotado de orifício na extremidade para fixação/armazenamento aéreo. Acabamento polido em alto brilho, com superfície lisa e não porosa que impeça a retenção de odores ou resíduos. Produto altamente resistente à corrosão e compatível com lavagem e higienização contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento	270830	UNIDADE	6	R$ 12,03	**R$ 72,18**

	total entre 345 mm e 350 mm, largura do bojo de aproximadamente 75 mm e comprimento do cabo de 240 mm.					
08	**PEGADOR MULTIUSO / Universal Tipo Pinça (28 cm)** **CARACTERÍSTICAS:** Pegador universal para alimentos, formato tipo pinça monobloco, confeccionado integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, sem emendas, rebites ou componentes plásticos/emborrachados. Corpo flexível de alta resiliência mecânica, projetado para retornar à posição aberta original de forma contínua após cessar a pressão do manuseio. Extremidades/garras com formato anatômico abaulado e bordas suavemente serrilhadas ou recortadas, garantindo firmeza, aderência e segurança no pinçamento de alimentos diversos (como carnes, pães, saladas, massas e frios), sem danificar ou esmagar o produto. Acabamento polido em alto brilho, com superfície totalmente lisa e livre de porosidades ou rebarbas, propiciando fácil assepsia. Altamente resistente à corrosão e compatível com esterilização e lavagem contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total de 280 mm a 285 mm.	464896	UNIDADE	8	R$ 7,12	**R$ 56,96**
09	**ESCUMADEIRA GRANDE PARA SERVIR / Cozinha (Vazada)** **CARACTERÍSTICAS:** Escumadeira (espumadeira) para manipulação e servimento de alimentos cozidos ou fritos, tamanho grande, confeccionada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, de estrutura monobloco ou com fixação de alta resistência química e mecânica. Bojo em formato circular amplo, dotado de múltiplos orifícios estrategicamente distribuídos para a drenagem rápida e eficiente de óleo, água ou caldos, e bordas laterais levemente elevadas para reter o alimento com total segurança e estabilidade, impedindo deslizes. Cabo longo e ergonômico, com espessura de aproximadamente 1,0 mm a 2,0 mm, oferecendo o alcance necessário para evitar queimaduras, dotado de gancho ou orifício na extremidade para fixação /armazenamento aéreo. Acabamento polido em alto brilho, com superfície lisa	464881	UNIDADE	4	R$ 13,51	**R$ 54,04**

	de fácil assepsia que não retém odores. Produto altamente resistente à corrosão e compatível com lavagem e higienização contínua em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total entre 335 mm e 345 mm, diâmetro aproximado do bojo de 95 mm a 100 mm.					
10	**TÁBUA DE CORTE COLORIDA** **CARACTERÍSTICAS:** Placa para corte e manipulação de alimentos de padrão profissional, confeccionada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 100% virgem, monobloco, atóxico e livre de BPA. Dimensões de 1,5 x 30 x 50 cm. Equipada com canaleta lateral embutida para contenção de líquidos e cantos arredondados. Superfície de alta durabilidade com densidade projetada para a preservação do fio de lâminas profissionais. Material impermeável, resistente a lavadoras industriais e à esterilização química. O fornecimento deverá incluir obrigatoriamente as cores branca, amarela, bege, azul, verde e vermelha para fins de prevenção de contaminação cruzada. Será exigida na fase de aceitação do produto a apresentação de laudo técnico que comprove a conformidade do material plástico com a Resolução nº 105/1999 da ANVISA, atestando sua atoxicidade e grau alimentício."	441333	UNIDADE	6	R$ 27,84	**R$ 167,04**
11	**FACA CHEF** **CARACTERÍSTICAS:** Faca profissional modelo Chef, lâmina de 8 polegadas confeccionada em aço inoxidável AISI 420 com espessura de 1,8 mm. Lâmina com tratamento térmico integral e sub-zero, apresentando dureza entre 53 e 55 HRC para alta retenção do fio de corte. Cabo anatômico e texturizado injetado em polipropileno na cor branca, dotado de proteção antimicrobiana ativa que inibe o crescimento de fungos e bactérias. Material resistente à esterilização e próprio para lavagem em lava-louças industriais.	455573	UNIDADE	3	R$ 21,65	**R$ 64,95**
	FACA PEQUENA **CARACTERÍSTICAS:** Faca multiuso tipo utility, com lâmina de 6 polegadas fabricada em aço inoxidável de alta					

12	qualidade, submetida a tratamento térmico (têmpera) que confere excelente resistência ao desgaste, durabilidade do fio e precisão no corte. Cabo injetado em polipropileno de alta densidade na cor branca, fixado diretamente sobre a espiga da lâmina, sem frestas ou emendas, garantindo propriedades anatômicas, ergonômicas, antiderrapantes e altamente higiênicas, que evitam o acúmulo de resíduos e a proliferação de microrganismos. Produto resistente a impactos, corrosão e totalmente compatível com processos de lavagem e esterilização diária, inclusive em máquinas industriais de lavar louças. Dimensões aproximadas: Comprimento total de 270 mm a 280 mm (sendo lâmina de aproximadamente 150 mm) e espessura da lâmina de 1,2 mm a 1,5 mm.	357199	UNIDADE	4	R$ 16,54	**R$ 66,16**
13	**LIXEIRA COM PEDAL 75 LITROS** **CARACTERÍSTICAS:** Lixeira plástica, formato retangular, com capacidade nominal de 75 litros, injetada em polipropileno (PP) de alta densidade e resistência a impactos, raios ultravioletas (UV) e repetidas lavagens. Tampa articulada com acionamento por pedal e haste de ligação (plástica ou metálica) acoplada internamente, dispensando o contato manual para garantir condições estritas de higiene. Dotada de aro /braçadeira superior interna em plástico para perfeito travamento e sustentação da boca do saco de lixo, impedindo que ele deslize. Design estrutural projetado para permitir a abertura total da tampa mesmo quando o corpo estiver encostado em paredes ou superfícies planas, otimizando o aproveitamento de espaços reduzidos. Produto integralmente compatível com normas de vigilância sanitária para uso doméstico, comercial ou industrial. Dimensões externas aproximadas: Altura de 815 mm a 820 mm, Largura de 520 mm a 540 mm e Profundidade de 390 mm a 420 mm.	424660	UNIDADE	6	R$ 218,16	**R$ 1.308,96**

Grupo 02

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO

01	**CUBA GASTRONÔMICA INOX PADRÃO GN 1/1 x 100 mm COM ALÇAS MÓVEIS** **CARACTERÍSTICAS:** Cuba gastronômica para acondicionamento, transporte, cocção ou distribuição de alimentos, padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/1. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304 (grau alimentício), sem emendas ou soldas (estampagem monobloco). Dotada obrigatoriamente de 02 (duas) alças móveis laterais e retráteis, confeccionadas também em aço inoxidável, com sistema de encaixe embutido que permita o recolhimento total das alças para dentro do limite dimensional da cuba, garantindo o fechamento perfeito de tampas e o encaixe correto em balcões térmicos ou rechauds. Paredes laterais dotadas de rebaixamento interno estrutural para facilitar o empilhamento seguro e evitar o travamento entre as peças. Cantos internos amplos e arredondados para mitigar o acúmulo de resíduos e otimizar a higienização. Acabamento liso, polido e de fácil assepsia, compatível com processos de esterilização e higienização em lavadoras de louças industriais. Dimensões e especificações aproximadas: Comprimento de 530 mm, largura de 325 mm, profundidade/altura de 100 mm. Capacidade volumétrica nominal mínima de 14,0 litros.	317062	UNIDADE	4	R$ 71,50	**R$ 286,00**
02	**CUBA GASTRONÔMICA INOX PADRÃO GN 1/2 x 100 mm COM ALÇAS MÓVEIS** **CARACTERÍSTICAS:** Cuba gastronômica para acondicionamento e distribuição de alimentos, padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/2. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304 (grau alimentício), sem emendas ou soldas (estampagem monobloco). Dotada obrigatoriamente de 02 (duas) alças móveis laterais e retráteis em aço inox, com sistema de encaixe embutido que permita o recolhimento total para dentro do limite dimensional da cuba (rebaixo estrutural), garantindo o encaixe correto em balcões térmicos. Paredes laterais com rebaixamento interno para facilitar o empilhamento seguro. Cantos internos amplos e arredondados para mitigar o acúmulo de resíduos. Acabamento polido	397757	UNIDADE	6	R$ 26,79	**R$ 160,74**

	de fácil assepsia, resistente a lavadoras industriais e fornos combinados. Dimensões e especificações aproximadas: Comprimento de 325 mm, largura de 265 mm e profundidade/altura de 100 mm. Capacidade volumétrica nominal mínima de 6,4 litros.					
03	**CUBA GASTRONÔMICA INOX PADRÃO GN 1/3 X 100 MM COM ALÇAS MÓVEIS** **CARACTERÍSTICAS:** Cuba gastronômica para acondicionamento e distribuição de alimentos, padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/3. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304 (grau alimentício), sem emendas ou soldas (estampagem monobloco). Dotada obrigatoriamente de 02 (duas) alças móveis laterais e retráteis em aço inox, com sistema de encaixe embutido que permita o recolhimento total para dentro do limite dimensional da cuba (rebaixo estrutural), garantindo o encaixe correto em balcões térmicos. Paredes laterais com rebaixamento interno para facilitar o empilhamento seguro. Cantos internos amplos e arredondados para mitigar o acúmulo de resíduos. Acabamento polido de fácil assepsia, resistente a lavadoras industriais e fornos combinados. Dimensões e especificações aproximadas: Comprimento de 325 mm, largura de 176 mm e profundidade/altura de 100 mm. Capacidade volumétrica nominal mínima de 3,8 a 4,0 litros.	304271	UNIDADE	6	R$ 37,70	**R$ 226,20**
04	**TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/1 COM RECORTES** **CARACTERÍSTICAS:** Tampa para cuba gastronômica padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/1. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304, dotada de excelente resistência mecânica e à corrosão. A peça deve apresentar, obrigatoriamente, rebaixos /recortes laterais específicos para a perfeita acomodação e passagem de alças móveis/retráteis da cuba, garantindo o fechamento estanque e plano do recipiente. Deve conter também 01 (um) recorte frontal projetado para a saída/descanso de cabo de utensílios de servir (conchas/colheres), permitindo a manutenção do calor e a vedação	441342	UNIDADE	4	R$ 33,24	**R$ 132,96**

	higiênica mesmo com o utensílio em uso. Bordas periféricas com acabamento arredondado e vinco estrutural antiquebra. Superfície lisa, polida em alto brilho, compatível com processos severos de higienização e lavadoras industriais. Dimensões aproximadas: Comprimento de 530 mm e largura de 325 mm.					
05	**TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/2 COM RECORTES** **CARACTERÍSTICAS:** Tampa para cuba gastronômica padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/2. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304, dotada de excelente resistência mecânica e à corrosão. A peça deve apresentar, obrigatoriamente, rebaixos /recortes laterais específicos para a perfeita acomodação e passagem de alças móveis/retráteis da cuba correspondente, garantindo o fechamento estanque e plano do recipiente. Deve conter também 01 (um) recorte projetado para a saída/descanso de cabo de utensílios de servir (conchas /colheres), permitindo a manutenção do calor e a vedação higiênica mesmo com o utensílio em uso. Bordas periféricas com acabamento arredondado e vinco estrutural antiquebra. Superfície lisa, polida em alto brilho, compatível com processos severos de higienização e lavadoras industriais. Dimensões aproximadas: Comprimento de 325 mm e largura de 265 mm.	441343	UNIDADE	6	R$ 25,86	**R$ 155,16**
06	**TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA PADRÃO GN 1/3 COM RECORTES** **CARACTERÍSTICAS:** Tampa para cuba gastronômica padrão modular internacional Gastronorm tipo GN 1/3. Confeccionada integralmente em chapa de aço inoxidável austenítico liga AISI 304, dotada de excelente resistência mecânica e à corrosão. A peça deve apresentar, obrigatoriamente, rebaixos /recortes laterais específicos para a perfeita acomodação e passagem de alças móveis/retráteis da cuba correspondente, garantindo o fechamento estanque e plano do	441343	UNIDADE	6	R$ 17,41	**R$ 104,46**

	recipiente. Deve conter também 01 (um) recorte projetado para a saída/descanso de cabo de utensílios de servir (conchas /colheres), permitindo a manutenção do calor e a vedação higiênica mesmo com o utensílio em uso. Bordas periféricas com acabamento arredondado e vinco estrutural antiquebra. Superfície lisa, polida em alto brilho, compatível com processos severos de higienização e lavadoras industriais. **Dimensões aproximadas:** **Comprimento de 325 mm e largura de 176 mm.**					

Grupo 03						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**CÓDIGO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTDE.**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
01	**LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA PEDAL /JOELHO** **CARACTERÍSTICAS:** Lavatório para assepsia pedal - Construção em aço inoxidável, cuba 250x150mm, acionamento no pedal. Dimensões: 600X400X1070 mm	615698	UNIDADE	1	R$ 1.243,31	**R$ 1.243,31**

Grupo 04						
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**CÓDIGO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTDE.**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
01	**MÓDULO PARA PÃES, TALHERES E PRATOS** **CARACTERÍSTICAS:** Módulo para Pães, Talheres e Pratos - Construído em aço inox. Plano superior para apoio de 04 gn's 1/3. Plano intermediário em aço inoxidável. Montantes tubulares Ø2". Gabinete inferior e tampo superior liso, sapatas niveladoras para ajuste de altura. Dimensões: 650x700x1650mm	631364	UNIDADE	1	R$ 2.870,00	**R$ 2.870,00**

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.

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

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.

Subcontratação

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade suprir a necessidade de infraestrutura e utensílios adequados para preparo, conservação, higienização e distribuição de alimentos. Os itens foram selecionados a partir de levantamento técnico da unidade, excluindo-se bens já disponíveis e itens que, segundo a avaliação técnica registrada na planilha, podem ficar sob responsabilidade do operador da cantina.

2.2. O objeto da contratação **NÃO ESTÁ** previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Especificação do produto

3.1.1 Os produtos a serem adquiridos devem estar em concordância com o descrito na tabela constante do item 1.1.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 O objeto a ser adquirido segue as normas de sustentabilidade exigidas para sua execução.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2 Na presente contratação não há necessidade de ser indicada nenhuma marca ou modelo.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3 Na presente contratação não há necessidade de vedação de nenhuma marca ou modelo.

Da Exigência de Amostra

4.4 Na presente contratação não há necessidade de ser enviada amostra.

Garantia da contratação

4.5 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. 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 05 (cinco) 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, das 08h30 às 12h00 e das 13h00 às 16h30, nas dependências da Faculdade de Ciências, Tecnologia e Educação da UNESP - Câmpus de Ourinhos, situada à Avenida Renato da Costa Lima, nº 451, bairro Ville de France, CEP 19.903-302, na cidade de Ourinhos/SP.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4 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 pelos respectivos substitutos (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 contato, 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 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, incisos 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.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E 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 **05 (cinco)** dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao Contratado para emissão de Nota Fiscal/Fatura no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6 O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez)** dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma

desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.8.1 O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade , mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9 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; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

7.13 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.

Antecipação de pagamento

7.23 A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, caput, inciso II da Lei nº 14.133, de 2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR ITEM, observando-se o disposto no Decreto estadual nº 68.304, de 9 de janeiro de 2024.

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".

8.6.1 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 Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz .

8.11 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes a CND e a CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas obrigações.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 11.473,10

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado total da contratação é de **R$ 11.473,10 (onze mil, quatrocentos e setenta e três reais e dez centavos)**, 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.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Faculdade de Ciências, Tecnologia e Educação da UNESP - Câmpus de Ourinhos.

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

I) Área: Direção

II) Fonte de Recursos: Tesouro

III) Funcional Programática: 12.364.4807.5304

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30.15

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.

Despacho: Para o que couber.

GLAUCIA MARQUES DA ROCHA COELHO GARCIA

Assessor Administrativo II