



*Serviço Autônomo de Água e Esgotos*

Rua Bernardino de Campos, 799 Centro Cep 13330-260  
0800 77 22 195 www.saae.sp.gov.br Indaiatuba SP

## **SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTOS**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS), IN NATURA E PROCESSADOS**

Indaiatuba

Estado de São Paulo

Maio de 2026

## SUMÁRIO

### Sumário

1. FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO .....	3
2. OBJETIVO .....	3
3. JUSTIFICATIVA.....	3
4. OBJETO DA CONTRATAÇÃO.....	4
5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.....	14
5.1. Atestados de Capacidade Técnica .....	14
5.2. Habilitação Jurídica, Fiscal, Social e Trabalhista .....	14
5.3. Subcontratação .....	14
5.4. Consórcios.....	15
5.5. Modalidade da Licitação, Critério de Julgamento, Modo de Disputa e Regime de Execução .....	15
6. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.....	16
7. MODELO DE EXECUÇÃO .....	18
8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA .....	19
9. MEDIÇÕES E PAGAMENTO.....	20
9.1. Condições de Reajuste e Reequilíbrio Econômico-financeiro .....	21
10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS .....	21
10.1. Multas .....	22
11. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO.....	23
12. DISPOSIÇÕES GERAIS.....	23
TERMO DE CIÊNCIA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO .....	24
I. GESTÃO .....	25
II. FISCALIZAÇÃO.....	25

## **TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS (VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS), IN NATURA E PROCESSADOS**

### **1. FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Constitui finalidade da presente contratação assegurar o abastecimento contínuo da Unidade de Alimentação do SAAE de Indaiatuba, mediante fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros in natura e processados, destinados ao preparo diário de refeições fornecidas aos servidores da Autarquia.

### **2. OBJETIVO**

O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer as especificações técnicas, condições de execução, critérios de aceitação, requisitos de habilitação, obrigações das partes e demais condições necessárias à futura contratação.

### **3. JUSTIFICATIVA**

O Serviço Autônomo de Água e Esgotos – SAAE de Indaiatuba mantém Unidade de Alimentação própria destinada ao preparo diário de refeições fornecidas aos servidores da Autarquia, atendendo às necessidades operacionais das diversas unidades administrativas e operacionais do SAAE.

Atualmente, o abastecimento é realizado por meio das Atas de Registro de Preços nº 112, 113 e 114/2025, decorrentes de contratação anterior para fornecimento parcelado dos produtos. Contudo, em análise realizada pela Administração, verificou-se ausência de vantajosidade econômica para prorrogação das referidas Atas de Registro de Preços, cujo vencimento ocorrerá em 25/05/2026, tornando necessária a realização de nova contratação.

Para viabilizar o adequado funcionamento da Unidade de Alimentação do SAAE Indaiatuba-SP, faz-se necessário o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros in natura e processados, destinados ao atendimento contínuo das necessidades de preparo das refeições e composição dos cardápios da Unidade de Alimentação.

A ausência da contratação poderá ocasionar desabastecimento da Unidade de Alimentação, comprometendo o preparo das refeições e impactando diretamente a rotina operacional dos servidores e a continuidade das atividades institucionais da Autarquia.

A demanda envolve diretamente a Diretoria de Serviços e Logística de Suprimentos e a Unidade de Alimentação do SAAE, responsáveis pelo planejamento, recebimento, controle e utilização dos produtos.

A contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do SAAE Indaiatuba, não se configurando como demanda imprevista. A necessidade está devidamente contemplada e formalizada no Plano de Contratações Anual (PCA / PAC) da Autarquia, em conformidade com os instrumentos de planejamento e com a disponibilidade orçamentária, atendendo aos ditames da Lei nº 14.133/2021.

#### 4. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente contratação consiste no registro de preços para fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros (verduras, legumes, frutas e ovos), in natura e processados, destinados à Unidade de Alimentação do SAAE de Indaiatuba, conforme especificações, quantitativos estimados e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Estimativa das Quantidades			
Item	Descrição	Unid. De Medida	Quantidade
1	ABOBORA, JAPONESA, PROCESSADA Abobora; japonesa; processada; embalada em saco plástico; esterilizado em atmosfera modificada; pesando entre 1 a 5 kg por pacote; acondicionada para transporte em caixas plásticas brancas; higienizada; picada, resfriada; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; firme e intacta; suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 99 de 10/03/99, portaria 272/05.	KG	2000
2	ABOBRINHA, BRASILEIRA, PROCESSADA Abobrinha; brasileira; processada; embalada em saco plástico; esterilizado em atmosfera modificada; embalagem pesando aproximadamente de 1kg a 5kgs; acondicionada para transporte em caixas plásticas, brancas, vazadas; higienizada; picada; resfriada; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e	KG	2000

	larvas; suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99, de 10/03/99; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.		
3	ACELGA, PROCESSADA Acelga; processada; embalada em saco plastico esterilizado e atmosfera modificada; pesando 1 kg; higienizada; picada; resfriada; com aspecto; cor cheiro e sabor proprios e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99.	KG	1000
4	ALHO, PROCESSADO, DESCASCADO Alho; processado; descascado; inteiro; acondicionado em embalagem de 1 kg.	KG	1000
5	BATATA DOCE, PROCESSADA Batata doce; processada; embalada em plastico esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada, picada, resfriada; com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; firme e intacta; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99 Portaria 272/05.	KG	600
6	BATATA, PROCESSADA Batata; processada; embalada em plastico; esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada; picada; resfriada com aspecto cor; cheiro e sabor proprios; firme e intacta; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99 Portaria 272/05.	KG	5000
7	BERINJELA, PROCESSADA Berinjela; processada; embalada em saco plastico; esterilizado em atmosfera modificada; embalagem pesando aproximadamente de 1kg a 5kgs; acondicionada para transporte em caixas plasticas; brancas; vazadas; higienizada; picada; resfriada; com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99, de 10/03/99; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	1000
8	BETERRABA, PROCESSADA Beterraba; processada; ralada; embalada em saco plastico; esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 3 kg; acondicionada p/ transporte em caixas brancas; vazadas; higienizada; resfriada; com aspecto cor, sabor; cheiro proprio; livre de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99 e portaria 272/05.	KG	1200
9	BROCOLIS, PROCESSADO Brocolis; processado; embalado em saco plastico esterilizado em atmosfera modificada; pesando 1 kg; higienizado; picado;	KG	1200

	resfriado; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99, de 10/03/99.		
10	CENOURA, PROCESSADA Cenoura; processada; embalada em plastico esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada, picada; resfriada com aspecto cor; cheiro e sabor proprios; firme e intacta; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99 Portaria 272/05.	KG	1200
11	CHICORIA, PROCESSADA Chicoria; processada; embalada em saco plastico esterilizado e atmosfera modificada; pesando 1 kg; higienizada; picada; resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor proprios; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99.	KG	600
12	CHUCHU, PROCESSADO Chuchu; processado; embalado em saco plastico, esterilizado em atmosfera modificada; pesando aproximadamente de 1kg a 5kgs; acondicionado para transporte em caixas plasticas; brancas, vazadas; higienizado; picado; resfriado; com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; firme e intacto; livre de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas; suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99, de 10/03/99 e codigo do consumidor; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	1000
13	COUVE FLOR, PROCESSADA Couve flor; processada; embalada em saco plastico; esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada; picada; resfriada; cor cheiro e sabor proprios e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 e Portaria 272/05.	KG	1000
14	COUVE, TIPO MANTEIGA, PROCESSADA Couve; processada; manteiga; embalada em saco plastico esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada; picada; resfriada; cor cheiro e sabor proprios e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 e Portaria 272/05.	KG	1800
15	MANDIOCA, PROCESSADA, AMARELA Mandioca; processada; amarela; embalada em saco plastico, esterilizado em atmosfera modificada; pesando aproximadamente de 1kg a 5kgs; acondicionada para transporte em caixas plasticas, brancas, vazadas; higienizada, picada, resfriada; com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99,de 10/03/99; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto	KG	1000

	sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.		
16	MANDIOQUINHA, PROCESSADA, AMARELA Mandioquinha; processada; amarela; embalada em saco plastico, esterilizado em atmosfera modificada; pesando aproximadamente de 1kg a 5kgs; acondicionada para transporte em caixas plasticas; brancas; vazadas; higienizada; picada; resfriada; com aspecto cor; cheiro e sabor proprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria cvs 06/99,de 10/03/99; portaria 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	1000
17	RABANETE, PROCESSADO Rabanete; processado; embalado em saco plastico esterilizado e atmosfera modificada; pesando 1 kg; higienizado; picado; resfriado; com aspecto; cor cheiro e sabor proprios e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99.	KG	500
18	VAGEM, TIPO MACARRAO, PROCESSADA Vagem; tipo macarrao; processada; embalada em plastico esterilizado em atmosfera modificada; pesando de 1 a 5 kg; higienizada; picada; resfriada com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; firme e intacta; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Portaria CVS 06/99 de 10/03/99 Portaria 272/05.	KG	1000
19	AGRIAO, FRESCO, DE PRIMEIRA, MAÇO COM 300 GRAMAS Agriao; fresco; de primeira; tamanho e coloracao uniformes; isenta de material terroso; livre de residuos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionada em engradado de madeira; o maço deverá ter no mínimo 300 gramas e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	maço	2000
20	ABACAXI, TIPO PEROLA, TAMANHO MEDIO Abacaxi (ananas comosu l. Merrill); tipo perola; tamanho medio; com peso aproximado de 1 a 1, 5 kg por unidade; com coroa; de primeira; tamanho e coloracao uniformes; devendo ser maduro; com polpa firme e intacta; nao apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injuria por frio, mancha chocolate, passado, podridao e queimado de sol; acondicionado em caixa de madeira; contendo identificacao do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; resolucao rdc 272/05.	un	3500
21	ALFACE, AMERICANA, FRESCA, UNIDADE COM 300 GRAMAS Alface; americana; fresca; de primeira; tamanho e coloracao uniforme; isenta de material terroso; livre de residuos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionada em engradado de madeira; a unidade deverá ter no mínimo 300	un	6000

	gramas e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.		
22	ALFACE, CRESPA, FRESCA, UNIDADE COM 300 GRAMAS Alface; crespaa; fresca; de primeira; tamanho e coloracao uniforme; isenta de material terroso; livre de residuos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionada em engradado de madeira; a unidade deverá ter no mínimo 300 gramas e suas condicaes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	un	4000
23	ALFACE, LISA, FRESCA, UNIDADE COM 300 GRAMAS Alface; lisa; fresca; de primeira; tamanho e coloracao uniforme; isenta de material terroso; livre de residuos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionada em engradado de madeira; a unidade deverá ter no mínimo 300 gramas e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	un	2000
24	ALFACE, ROXA , FRESCA, UNIDADE COM 300 GRAMAS Alface; roxa; fresca; de primeira; tamanho e coloracao uniforme; isenta de material terroso; livre de residuos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionada em engradado de madeira; a unidade deverá ter no mínimo 300 gramas e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	un	800
25	ALHO PORO, DE BOA QUALIDADE Alho porro; fresco; boa qualidade; tamanho e coloracao uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas; sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionamento caixa plastica; pesando aproximadamente 2 kg; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao rdc 272/05 (anvisa) e suas alteracoes posteriores; com os padroes de embalagem da inst.normat.conj.n 9,12/11/02(sarc,anvisa,inmetro).	maço	30
26	ALHO, BULBO, DE BOA QUALIDADE Alho; bulbo; interico; boa qualidade; firme e intacto; isento de sujidades; parasitas e larvas; acondicionado em caixas de madeira pesando 10 kg, e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	KG	120
27	AMEIXA PRETA, SECA, SEM CAROCO Ameixa preta; seca; a granel; obtida de frutas maduras, inteiras; limpas; sem carocos; livre de fermentacoes; manchas ou defeitos; acondicionada saco plastico com peso de 2 a 3 kg; com validade de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	20
28	BANANA, NANICA Banana; nanica; em pencas; de primeira; tamanho e coloracao	KG	15000

	uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos; oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa com 12 dúzias; pesando aproximadamente 18kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
29	BATATA, COMUM, DE BOA QUALIDADE Batata; comum; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05.	KG	800
30	BETERRABA, FRESCA, DE PRIMEIRA Beterraba; de primeira; fresca; compacta e firme; isenta de material terroso e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniforme; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05.	KG	700
31	CEBOLA, GRAUDA, DE BOA QUALIDADE Cebola; grauda; de boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05.	KG	4000
32	CEBOLINHA, FRESCA, MAÇO COM 300 GRAMAS Cebolinha; fresca; inteira; tamanho e coloração uniformes; isenta de material terroso; firme e intacta; o maço deverá ter no mínimo 300 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05.	maço	800
33	CENOURA, SEM RAMA, DE BOA QUALIDADE Cenoura; sem ramo; grande; de boa qualidade; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como: dano mecânico, deformação, injúria, pragas, lenhosa, murcha, podridão, mole, seca e rachada; suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	1200
34	CHAMPIGNON, INTEIRO, FRESCO Champignon; tamanho e coloração uniformes; isento de sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; pesando aproximadamente 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria rdc 272 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	120
35	GENGIBRE, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE Gengibre; de primeira; in natura; compacto e firme; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvido; isento de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 anvisa; com os padrões de	KG	10

	embalagem da inst.norm.conj.n9,12/11/02 (sarc,anvisa,inmetro).		
36	LARANJA, PERA, MEDIA, FRESCA Laranja; pera; media; fresca; acondicionada em caixa contendo no minimo 10 duzias; pesando aproximadamente 25 kg; nao apresentar defeitos interno e externo que prejudiquem o consumo, tais como baixa succulencia, danos, imaturo, passado e podridao; obedecer resolucao anvisa 259/02 e 272/05, port. 157/02; resolucao cvc 15/91; produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	12000
37	LIMAO, TAITI Limao; taiti; fresco; acondicionada em caixa contendo no minimo 21 duzias; pesando aproximadamente 25 kg; nao apresentar defeitos interno e externo que prejudiquem o consumo, tais como baixa succulencia, danos, imaturo, passado e podridao; obedecer resolucao anvisa 259/02 e 272/05, port. 157/02; resolucao cvc 15/91; produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	300
38	MACA, NACIONAL, TIPO GALA Maca; tamanho medio; nacional; tipo gala; de primeira; apresentando tamanho, cor e coloracao uniforme; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelao ondulado com 110 a 135 unidades; pesando aproximadamente 18kgs; e suas condicoes deverao estar de acordo com a nta-17 (dec.12486 de 20/10/78); (inst.normat.n 50 de 03/07/02) rdc 272/05; produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	10000
39	MAMAO, FORMOSA Mamao; formosa; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloracao uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em caixa pesando aproximadamente 21kgs, com 18 unidades; suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao rdc 272/05; com os padroes de embalagem da instrucao normativa conjunta n 9,de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	1000
40	MANGA, TIPO PALMER, NACIONAL, PESO NO MINIMO DE 200 GRAMAS CADA manga; tipo palmer; nacional; peso no minimo de 200g; coloracao da csca verde arroxeadada quando verde e vermelho escuro quando madura; polpa amarela; com teor de fibra baixo; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; nao apresentar os defeitos como ferimento, imaturo, mancha de latex, podridao e defeitos graves da casca e polpa; devendo ser entregue; contendo identificacao do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condicoes deverao estar de acordo com a instrucao normativa	KG	1000

	conjunta 09/02,(sarc, Anvisa Inmetro), Rdc 12/01 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proc. administrativos determinados pela Anvisa.		
41	MANJERICAO, FRESCO, DE PRIMEIRA, PESANDO APROXIMADAMENTE 300G CADA MACO Manjericao; fresco; de primeira; tamanho e coloracao uniformes; firme e intacto; devendo ser bem desenvolvido; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isento de danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte; pesando aproximadamente 300 gramas cada maco; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao rdc 272/05 e legislacao vigente; com os padroes de embalagem da instr.norm.conj.n.9,12/11/02(sarc,anvisa,inmetro).	maço	25
42	MELANCIA, REDONDA, GRAUDA, Melancia; redonda; grauda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloracao uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; a granel; pesando no minimo 6kg cada unidade; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao rdc 272/05; produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	5000
43	MELAO, AMARELO, MADURO, COM APROXIMADAMENTE 1 KG Melao; amarelo; maduro; de primeira; tamanho e coloracao uniformes; com polpa firme e intacta; acondicionado em caixa de papelao; com peso entre 800 gramas a 1 kg e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao RDC 272/05.	un	1000
44	OVO DE GALINHA, BRANCO, EXTRA, CADA UNIDADE COM PESO MINIMO DE 60GR Ovo; de galinha; branco; tamanho extra; pesando no minimo 60 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias toxicas; acondicionado em embalagem apropriada; contendo 30 unidades; prazo minimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; suas condicoes deverao estar de acordo a riispoa/ma res.01 de 05/07/91.	dúzia	1500
45	OVOS, DE CODORNA, EM CONSERVA, DESCASCADOS Ovos; de codorna; descascados; em conserva; acondicionados em embalagem apropriada, pesando de 1 a 3 kg.	KG	500
46	PEPINO, TIPO CAIPIRA, DE BOA QUALIDADE Pepino; tipo caipira; apresentacao fresco e firme, com comprimento maior que 20 cm; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; nao apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; embalado em saco transparente atoxico pesando de 2 a 3 kg; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao anvisa 259/02, port. 157/02, res. Cvs. 15/91; produto sujeito a verificacao no ato da entrega pelos procedimentos administrativos.	KG	1000

47	<p>PEPINO, TIPO JAPONES, DE BOA QUALIDADE</p> <p>Pepino; tipo japonês; apresentação fresco e firme, com comprimento maior que 20 cm; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; embalado em saco transparente atóxico pesando de 2 a 3 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução anvisa 259/02, port. 157/02, res. Cvs. 15/91; produto sujeito a verificação no ato da entrega pelos procedimentos administrativos.</p>	KG	1200
48	<p>PIMENTA VERMELHA, PICANTE, DE BOA QUALIDADE</p> <p>Pimenta vermelha; picante; de primeira; boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; isenta de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; acondicionada em saco plástico transparente atóxico pesando de 2 a 3 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.</p>	KG	50
49	<p>PIMENTÃO AMARELO, DE BOA QUALIDADE</p> <p>Pimentão amarelo; de boa qualidade; de primeira linha; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; embalagem pesando de 2 a 3 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.</p>	KG	250
50	<p>PIMENTÃO VERDE, DE BOA QUALIDADE</p> <p>Pimentão verde; de boa qualidade; de primeira linha; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; embalagem pesando de 2 a 3 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.</p>	KG	200
51	<p>PIMENTÃO VERMELHO, DE BOA QUALIDADE</p> <p>Pimentão; vermelho; de boa qualidade; de primeira linha; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica; perfurações e cortes; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; embalagens pesando de 2 a 3 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272/05; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.</p>	KG	250
52	<p>REPOLHO, VERDE</p> <p>Repolho; verde; fresco; pesando no mínimo 700 gramas; firme e intacto; de primeira; tamanho e coloração uniformes; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272/05.</p>	KG	2000

53	RUCULA, FRESCA, MAÇO COM 300 GRAMAS Rucula; fresca; de primeira; maços com no mínimo de 300 gramas ; isenta de material terroso; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionadas em engradado de madeira, e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao 272/05.	maço	5000
54	SALSINHA, FRESCA, MAÇO DE 300 GRAMAS Salsinha; fresca; inteira; tamanho e coloracao uniformes; maço com no mínimo 300 gramas; isenta de material terroso; firme e intacta; e suas condicoes deverao estar de acordo com a Resolucao RDC 272/05.	maço	1000
55	TANGERINA, PONKAN Tangerina; ponkan; fresca; media; nao apresentar defeitos externo e interno que prejudiquem o consumo, tais como baixa succulencia, danos, imaturo, passado e podridao; acondicionado em caixa no minimo 10 duzias; devendo obedecer resolucao anvisa 259/02, 272/05, port.157/02; resolucao cvs. Nr.15/91; produto sujeito a verificacao no ato da entrega.	KG	6000
56	TOMATE, PARA MOLHO, MADURO, GRAUDO, FRESCO Tomate; para molho; graudo; maduro; com polpa firme e intacta; isento de material terroso; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionados em caixas de madeira; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao RDC 272/05.	KG	2000
57	TOMATE, TIPO CEREJA, GRAUDO, FRESCO Tomate; tipo cereja; graudo; com polpa firme e intacta; isento de material terroso; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao RDC 272/05.	KG	500
58	TOMATE, TIPO SALADA, GRAUDO, FRESCO Tomate; tipo saladada; graudo; fresco; com polpa firme e intacta; isento de material terroso; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; acondicionados em caixas de madeira; e suas condicoes deverao estar de acordo com a resolucao RDC 272/05.	KG	10000
59	UVA, TIPO NIAGARA, DE PRIMEIRA, CACHO DEVERA CONTER NO MINIMO DE 200 A 300 GRAMAS. uva; tipo niagara com semente, de primeira; peso por cacho variando de 200 a 300g; coloracao da casca roxo violeta, baga media e arredondada, polpa rosa violaceo; o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloracao; nao apresentar defeitos como podridao, fermento, passado, imaturo, degrana grave; devendo ser entregue em embalagem apropriada com no mínimo 20 kg; contendo identificacao do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condicoes deverao estar de acordo com a instrucao normativa conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e alteracoes	KG	1000

	posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Admin. determinados pela anvisa;		
--	---	--	--

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **5.1. Atestados de Capacidade Técnica**

A licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

Serão considerados compatíveis os atestados que comprovem o fornecimento anterior de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo do objeto licitado, ou de objeto similar em características, quantidades e prazos, considerando-se o valor inteiro imediatamente superior quando o percentual resultar em fração.

O(s) atestado(s) deverá(ão) estar obrigatoriamente em nome da licitante participante do certame, devidamente assinado(s) pelo representante legal da empresa emitente ou do órgão público competente, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Dados da emitente: CNPJ, razão social, endereço, e-mail e telefone, exceto nos casos de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público em papel timbrado oficial;
- b) Dados da licitante: razão social, CNPJ, endereço, e-mail e telefone;
- c) Descrição dos produtos fornecidos ou serviços executados;
- d) Quantitativos efetivamente fornecidos ou executados; e
- e) Prazo de execução contratual ou vigência da Ata de Registro de Preços.

É possível, a qualquer momento, que a Administração realize diligências para esclarecer o conteúdo informado no atestado.

### **5.2. Habilitação Jurídica, Fiscal, Social e Trabalhista**

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira observarão aquelas definidas no edital, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021 e o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

### **5.3. Subcontratação**

Não será admitida subcontratação do objeto.

A vedação à subcontratação justifica-se em razão da natureza do fornecimento, que demanda controle direto da execução contratual, especialmente quanto às condições de conservação, transporte, qualidade e entrega dos produtos.

#### **5.4. Consórcios**

Não será permitida a participação de empresas em consórcio, considerando tratar-se de objeto comum, amplamente ofertado no mercado, sem complexidade técnica ou operacional que justifique a reunião de empresas para sua execução, de modo que a vedação não comprometa a competitividade do certame.

#### **5.5. Modalidade da Licitação, Critério de Julgamento, Modo de Disputa e Regime de Execução**

A contratação dar-se-á através de procedimento licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços. O critério de julgamento será o de menor preço por item, favorecendo a ampliação da competitividade, a participação de maior número de fornecedores e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem prejuízo da padronização e continuidade do abastecimento.

O regime de execução adotado será o de fornecimento parcelado, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, conforme necessidade da Administração.

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura, podendo ser prorrogado, excepcionalmente, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

### **6. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

O objeto da presente contratação é classificado como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, não se enquadrando como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818/2021.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, contínua e programada, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, observando os quantitativos e as necessidades operacionais da Unidade de Alimentação, de modo a assegurar o abastecimento regular e a adequada conservação dos produtos perecíveis durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

Os produtos in natura e processados deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as especificações técnicas do item, em condições adequadas de conservação, higiene e consumo.

A contratada deverá adotar boas práticas de sustentabilidade durante a execução do fornecimento, observando, sempre que possível, a utilização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis, a redução de desperdícios decorrentes do transporte e acondicionamento inadequado dos produtos, bem como o adequado gerenciamento dos resíduos eventualmente gerados durante a execução contratual.

Os produtos processados deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à conservação dos produtos, atóxicas e compatíveis com as exigências sanitárias aplicáveis, podendo ser utilizadas embalagens a vácuo ou outro método equivalente que assegure integridade e conservação, contendo rótulo com informações de rastreabilidade (lote, data de fabricação, validade, fornecedor).

#### **6.1. Requisitos mínimos:**

1. Estar em conformidade com o descritivo de cada item;
2. Estar em conformidade com a legislação sanitária aplicável e normas expedidas pelos órgãos competentes;
3. Apresentar condições adequadas de maturação, conservação, higiene e consumo;
4. Possuir características organolépticas próprias (cor, odor, textura e sabor);
5. Estar livres de sujidades, parasitas, deterioração ou danos físicos;

#### **6.2. Das entregas**

**As entregas dos itens deverão ser realizadas 3 (três) vezes por semana, às segundas, quartas e sextas-feiras, até às 06h00, inclusive em feriados e pontos facultativos**, considerando que a Unidade de Alimentação do SAAE mantém funcionamento contínuo, inclusive aos sábados, domingos e feriados, não sendo possível a interrupção do abastecimento de produtos perecíveis indispensáveis ao preparo diário das refeições.

**A Unidade de Alimentação do SAAE está localizada na Rua Tangará, nº 540, Vila Avai – Indaiatuba/SP.**

**IN NATURA:** A Autorização de Fornecimento (AF) dos itens IN NATURA será enviada à Contratada conforme cronograma abaixo, respeitando a antecedência mínima de 36 horas para a entrega.

<b>Envio da Autorização de Fornecimento (até às 14h) de:</b>	<b>Entrega (sempre até às 06:00h) de:</b>
Segunda-feira	Quarta-Feira
Terça- Feira	Sexta-Feira
Quinta-feira	Segunda-feira

**PROCESSADOS:** A Autorização de Fornecimento (AF) dos itens PROCESSADOS será enviada à Contratada às terças-feiras, até às 16h, para programação das entregas da semana seguinte, conforme cronograma abaixo.

<b>Envio da Autorização de Fornecimento (até às 16h) de:</b>	<b>Entrega (sempre até às 06:00h), da semana seguinte, conforme constar na AF.</b>
Terça- Feira	Segunda-feira
	Quarta-Feira
	Sexta-Feira

Cada entrega deverá estar acompanhada do respectivo documento fiscal de remessa.

O faturamento ocorrerá semanalmente, mediante emissão de Nota Fiscal consolidada, contemplando os fornecimentos efetivamente realizados na semana imediatamente anterior.

Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados ao transporte de alimentos, em adequadas condições de higiene e conservação.

Os produtos serão recebidos mediante conferência quantitativa e qualitativa pela fiscalização da contratação, podendo ser realizada pesagem, contagem ou verificação das unidades fornecidas no ato da entrega, sem prejuízo de posterior verificação técnica.

### **6.3. Controle de qualidade e recusa**

A Administração poderá recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, com sinais de deterioração, maturação inadequada, danos físicos, contaminação, acondicionamento inadequado ou em condições impróprias para consumo.

Em caso de desconformidade com as especificações estabelecidas, a contratada deverá promover a substituição dos produtos recusados no prazo máximo de 2 (duas) horas após notificação da Administração, tendo em vista a natureza perecível dos produtos e pela necessidade de continuidade imediata do preparo das refeições da Unidade de Alimentação.

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO**

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, conforme demanda da Administração.

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura, podendo ser prorrogado, excepcionalmente, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração, nos termos dos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021, cabendo-lhes acompanhar, controlar e avaliar a execução contratual, assegurando o cumprimento integral das obrigações pactuadas.

A gestora da Ata de Registro de Preços será a Sra. Elaine de Oliveira Freire Rodrigues, a quem competirá o acompanhamento geral da execução contratual, a coordenação das atividades relacionadas à gestão da contratação, a adoção de providências para correção de eventuais irregularidades e a interlocução entre a Administração e a contratada, com vistas à adequada execução do objeto.

A fiscal da Ata de Registro de Preços será a Sra. Monica Cristina Balan, responsável pelo acompanhamento direto da execução do objeto, devendo verificar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à quantidade, qualidade dos produtos fornecidos e atendimento dos prazos de entrega,

registrando eventuais ocorrências e comunicando à gestão para as providências cabíveis.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo das demais previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável:

- a) A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao armazenamento, manipulação, processamento, acondicionamento e transporte de alimentos, responsabilizando-se pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos.
- b) Fornecer os produtos em conformidade com as especificações, quantidades, prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- c) Realizar as entregas nos dias, horários e local definidos pela Administração;
- d) Garantir que os produtos fornecidos atendam às condições adequadas de qualidade, conservação, higiene e consumo, observadas as normas sanitárias aplicáveis, inclusive aquelas expedidas pela ANVISA, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.
- e) Transportar os produtos em veículos apropriados ao transporte de alimentos, em adequadas condições de higiene e conservação;
- f) Substituir, às suas expensas, os produtos recusados pela Administração em razão de desconformidade com as especificações ou condições inadequadas de consumo, no prazo estabelecido neste Termo de Referência;
- g) Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;
- h) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos decorrentes da execução do objeto;
- i) Comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o fornecimento dos produtos;

- j) Emitir os documentos fiscais correspondentes às entregas realizadas, observadas as condições de faturamento estabelecidas neste Termo de Referência;
- k) Atender prontamente às solicitações e determinações da fiscalização da contratação;
- l) Responsabilizar-se integralmente pela qualidade e procedência dos produtos fornecidos.
- m) Responsabilizar-se pela substituição imediata dos produtos que venham a apresentar vícios, deterioração ou inadequação ao consumo, ainda que constatados após o recebimento provisório.
- n) Adotar medidas para redução de desperdícios e perdas de produtos durante o transporte e a entrega;
- o) Observar, sempre que possível, práticas de sustentabilidade ambiental compatíveis com o objeto da contratação, especialmente quanto à utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;
- p) Promover o descarte ambientalmente adequado de resíduos eventualmente gerados em decorrência da execução contratual, observada a legislação aplicável.

## **8. MEDIÇÕES E PAGAMENTO**

A medição para fins de pagamento será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Administração, em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observados os procedimentos de recebimento provisório e definitivo previstos na legislação.

O recebimento dos produtos ocorrerá mediante conferência quantitativa e qualitativa pela fiscalização da contratação, podendo ser recusados os itens em desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

O recebimento provisório não implica aceitação definitiva dos produtos.

O pagamento será realizado no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contados do recebimento definitivo do objeto e mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal ou gestor da Ata de Registro de Preços, por meio de ordem bancária para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

### **8.1. Condições de Reajuste e Reequilíbrio Econômico-financeiro**

Os preços registrados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação ou da data-base vinculada à proposta, conforme definido no edital, observada a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do 2º (segundo) mês anterior da data-base indicada no edital, mediante apostilamento, nos termos da legislação aplicável.

Também poderá ser concedida revisão dos preços registrados para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, mediante solicitação formal da contratada e comprovação da ocorrência de fato superveniente, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, que torne excessivamente onerosa a execução da Ata de Registro de Preços.

A análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ficará condicionada à apresentação de documentação comprobatória suficiente, podendo a Administração realizar diligências e adotar as providências necessárias à verificação da efetiva alteração dos custos da contratação.

## **9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS**

O descumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital e na Ata de Registro de Preços, sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Constituem infrações administrativas, dentre outras: a não apresentação da documentação exigida; a recusa injustificada em celebrar ou assinar a Ata de Registro de Preços; o atraso na entrega dos produtos; o descumprimento do cronograma de entrega; a ausência de representante da contratada quando convocado pela fiscalização; bem como a prática de atos ilícitos, fraude ou prestação de informações inverídicas durante a execução contratual.

Em caso de inexecução total ou parcial do objeto, poderão ser aplicadas, de forma isolada ou cumulativa, as seguintes sanções: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com o SAAE de Indaiatuba e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme a gravidade da infração.

### 9.1. Multas

- a) Multa de 2% (dois inteiros por cento) por dia de atraso na entrega, sobre o valor total da obrigação não cumprida constante na “Autorização de Fornecimento”, até o 10º (décimo) dia consecutivo;
- b) A partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso na entrega, multa compensatória de 15% (quinze inteiros por cento), sobre o valor total da obrigação não cumprida constante na “Autorização de Fornecimento”, até o 30º (trigésimo) dia de atraso;
- c) A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia estará caracterizado inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser aplicado o previsto na alínea ‘e’;
- d) Multa de 10% (dez inteiros por cento) sobre o valor da “Autorização de Fornecimento”, por entrega do(s) item(s) em desconformidade com as especificações estabelecidas ou em condições impróprias para a utilização, sem prejuízo da obrigação de substituí-los;
- e) Nos demais casos de inadimplemento, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da obrigação não cumprida constante na “Autorização de Fornecimento”;
- f) A aplicação de multas que ultrapassem o equivalente a 30% (trinta inteiros por cento) do valor da Ata de Registro de Preços, poderá ensejar o cancelamento do Registro de Preços, nos termos da legislação aplicável.

9.2. Na hipótese de descumprimento integral de, no mínimo, uma “Autorização de Fornecimento”, ou descumprimento parcial de mais de uma “Autorização de Fornecimento”, fica a contratada sujeita ao cancelamento da Ata de Registro de Preços e o impedimento de contratar com o SAAE de Indaiatuba, pelo prazo de 12 (doze) meses.

9.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja providenciada sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contrato ou instrumento equivalente ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

As multas serão independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

O valor da multa aplicada será cobrado por meio de boleto bancário, devendo ser recolhido no prazo constante do vencimento do boleto. Se o valor da multa devida não for recolhido dentro do prazo de vencimento, será automaticamente inscrito em Dívida Ativa e executado judicialmente.

As penalidades previstas neste Termo de Referência têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da Ata de Registro de Preços da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao SAAE.

Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à CONTRATADA, e publicado na Imprensa Oficial do Município e/ou Diário Oficial do Estado (excluída as penalidades de advertência e multa de mora), constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente, inclusive junto ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

## **10. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO**

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega dos produtos, mediante conferência quantitativa e verificação preliminar das condições de conservação, higiene e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante conferência definitiva das condições qualitativas dos produtos fornecidos.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos, nem afasta a possibilidade de recusa posterior de itens que apresentem vícios, deterioração ou desconformidade identificados após o recebimento.

## **11. DISPOSIÇÕES GERAIS**

Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, à luz das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, nos princípios gerais da Administração Pública e demais normas aplicáveis à matéria.

A participação no procedimento licitatório implica plena ciência e aceitação das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e em seus anexos.

Indaiatuba, 12 de maio de 2026.

---

Elaine de Oliveira Freire Rodrigues

Agente Administrativo

### **TERMO DE CIÊNCIA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

O SAAE realizará, por meio de servidores formalmente designados, a gestão e a fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços, acompanhando todas as etapas do fornecimento, com o objetivo de assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, bem como a qualidade e a continuidade do abastecimento da Unidade de Alimentação.

A gestão da Ata de Registro de Preços será exercida pela servidora Elaine de Oliveira Freire Rodrigues, responsável pelo acompanhamento geral da execução contratual, controle de prazos, comunicação institucional e adoção de providências administrativas necessárias à adequada execução do objeto

- Na ausência da gestora, o Diretor da Pasta assumirá essa responsabilidade.

A fiscalização da Ata de Registro de Preços será exercida pela servidora Monica Cristina Balan, a quem caberá o acompanhamento direto do fornecimento dos produtos, verificação da conformidade das entregas com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, controle das quantidades fornecidas, conferência das condições de qualidade, higiene e conservação dos produtos, bem como o registro de ocorrências e comunicação de eventuais irregularidades à gestão da contratação.

- Na ausência da fiscal, o fiscal substituto formalmente designado assumirá as atividades de fiscalização da contratação.

## I. GESTÃO

Declaro estar ciente de minha designação para atuar como Gestora da Ata de Registro de Preços originado a partir deste Termo de Referência, assumindo as atribuições relativas ao acompanhamento da execução administrativa, controle de vigência, acompanhamento de saldos, verificação do cumprimento das obrigações pactuadas, e adoção das providências necessárias à adequada gestão da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação interna aplicável.

Declaro, ainda, estar ciente das responsabilidades inerentes à função, comprometendo-me a exercer as atividades com zelo, legalidade, eficiência e observância ao interesse público.

ELAINE DE OLIVEIRA  
FREIRE  
RODRIGUES:219669  
56886

Assinado de forma digital por  
ELAINE DE OLIVEIRA FREIRE  
RODRIGUES:21966956886  
Dados: 2026.05.28 10:27:23  
-03'00'

---

**Elaine de Oliveira Freire Rodrigues**

Agente Administrativo

## II. FISCALIZAÇÃO

Declaro estar ciente de minha designação para atuar como Fiscal da Ata de Registro de Preços originada a partir deste Termo de Referência, assumindo as atribuições relativas ao acompanhamento e fiscalização do fornecimento dos produtos, verificação da conformidade das entregas com as especificações estabelecidas, registro de ocorrências, comunicação de eventuais irregularidades e demais providências necessárias à adequada fiscalização da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação interna aplicável.

Declaro, ainda, estar ciente das responsabilidades inerentes à função, comprometendo-me a exercer as atividades com zelo, legalidade, eficiência e observância ao interesse público.

MONICA  
CRISTINA  
BALAN:176  
02867882

Assinado de  
forma digital por  
MONICA CRISTINA  
BALAN:17602867  
882  
Dados: 2026.05.28  
15:44:41 -03'00'

---

**Monica Cristina Balan**

Nutricionista CRN: 19021