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

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO MARMITEX

Indaiatuba

Estado de São Paulo

Setembro de 2026

SUMÁRIO

1. FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO 3
2. OBJETIVO 3
3. JUSTIFICATIVA 3
4. OBJETO DA CONTRATAÇÃO 4
5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO 5
5.1. Habilitação Jurídica, Fiscal, Social, Trabalhista e Econômico-Financeira 5
5.2. Qualificação Técnica 5
5.4. Normas aplicáveis 7
5.5. Subcontratação 7
5.6. Consórcios 7
6. MODELO DE EXECUÇÃO 8
7. MODELO DE GESTÃO 9
8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS 9
9. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO 12
9.1. Medição 12
9.2. Recebimento provisório 12
9.3. Recebimento Definitivo 12
9.4. Pagamentos 12
9.5. Condições de Reajuste 13
9.6. Condições de Reequilíbrio Econômico-Financeiro 13
10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR 13
11. TRATAMENTO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE 14
12. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO 14
13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA 14
14. OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO 15
15. DISPOSIÇÕES GERAIS 16
TERMO DE CIÊNCIA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO 17
I. GESTÃO 17
II. FISCALIZAÇÃO 18

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

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA DO TIPO MARMITEX

1. FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de alimentação adequada aos servidores nos períodos em que a Unidade de Alimentação do SAAE estiver temporariamente indisponível.

A disponibilização adequada de alimentação contribui para as condições de saúde, segurança e bem-estar dos servidores, favorecendo a continuidade e a eficiência das atividades operacionais do SAAE Indaiatuba.

2. OBJETIVO

O presente Termo de Referência tem por objetivo fixar as especificações técnicas, condições de execução, critérios de recebimento, medição e pagamento, requisitos de habilitação, obrigações das partes, condições de gestão e fiscalização, sanções e demais requisitos necessários à execução do fornecimento.

3. JUSTIFICATIVA

A necessidade decorre da existência de situações recorrentes em que a Unidade de Alimentação do SAAE Indaiatuba poderá permanecer temporariamente indisponível, especialmente em razão da realização de procedimentos sanitários obrigatórios, tais como desinsetização e sanitização, além de outras intervenções necessárias à manutenção das condições adequadas de funcionamento.

Também se faz necessário assegurar o atendimento alimentar das equipes operacionais em datas críticas de final de ano, especialmente nos dias 24, 25 e 31 de dezembro e 1º de janeiro.

Nessas situações, o fornecimento de refeições prontas constitui alternativa operacional destinada a assegurar a continuidade do atendimento alimentar aos servidores, sem necessidade de manutenção de estrutura adicional de preparo e distribuição de refeições pela Administração.

A solução encontra-se alinhada ao planejamento institucional do SAAE, aos instrumentos de planejamento e orçamento aplicáveis e às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente contratação consiste no fornecimento contínuo de refeições prontas, individuais, do tipo marmitex, tamanho grande, destinadas aos servidores operacionais do SAAE Indaiatuba, mediante entregas parceladas conforme a demanda da Administração

- **Quantitativo Estimado Total:** 3.000 (três mil) unidades para o período de 12 meses.
    - Para fins de organização logística da contratada, informa-se que o quantitativo solicitado por evento/pedido poderá variar, estimando-se pedidos entre 100 e 180 unidades diárias.
- **Especificação Técnica do Item:**
    - **Embalagem:** Marmita de alumínio, redonda, tipo nº 09 (capacidade mínima de 1.100 ml), incluindo a tampa devidamente vedada.
    - **Composição Nutricional Mínima por Unidade:**
        - 200 gramas de carne sem osso ou 250 gramas de carne com osso (considerar o peso após o preparo);
        - 240 gramas de arroz cozido;
        - 120 gramas de feijão cozido;
        - 180 gramas de guarnição (legumes cozidos, farofa, macarrão e outros);
        - 25 gramas de salada / folha.
    - **Exigência para Salada:** A salada deverá ser acondicionada obrigatoriamente em embalagem de 250 a 300 ml, íntegra, limpa, atóxica, resistente e com fechamento adequado, de modo a preservar suas características de qualidade e higiene durante o transporte até o momento do consumo.

A salada não deverá ser acondicionada junto à refeição quente, a fim de evitar perda de qualidade, murchamento e alteração de suas características.

- **Variabilidade do Cardápio:** Em dias de fornecimento consecutivo, é vedada a repetição da proteína e da guarnição, garantindo variedade e palatabilidade aos servidores
- **Temperatura e Condições de Entrega:** As refeições quentes deverão ser entregues à temperatura **superior 60º C**, devendo a contratada assegurar as condições adequadas de conservação e transporte até o momento da entrega, conforme legislação sanitária vigente.
- **Datas especiais:** o fornecedor deverá possuir capacidade operacional de produção e entrega nos dias 24, 25 e 31 de dezembro e 1º de janeiro.

O objeto desta contratação é classificado como comum, nos termos da legislação vigente, por apresentar padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Habilitação Jurídica, Fiscal, Social, Trabalhista e Econômico-Financeira

As exigências de habilitação observarão os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, destacando-se a apresentação de certidão negativa de falência, dispensando-se o balanço patrimonial por se tratar de fornecimento de baixo risco financeiro, visando ampliar a competitividade de micro e pequenas empresas.

5.2. Qualificação 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, comprovando a execução anterior e satisfatória de fornecimento de refeições prontas (tipo marmitex ou similar).

Considerando a natureza da contratação e a necessidade de concentrar as entregas em datas específicas de interrupção da unidade de alimentação, a compatibilidade de escala será aferida pelo volume de produção e entrega diária. Sendo assim, **o(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar a capacidade da contratada em fornecer, no mínimo, 85 (oitenta e cinco) refeições por dia**, o que equivale a aproximadamente 50% (cinquenta por cento) do pico máximo diário registrado na última contratação, em estrita observância à limitação fixada pelo art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica para fins de atingimento do quantitativo mínimo estipulado, desde que os fornecimentos neles descritos tenham ocorrido de forma simultânea (na mesma data). Tal exigência é indispensável para comprovar inequivocamente que a licitante possui capacidade instalada e logística operante para suportar a concentração das entregas um único dia.

5.3. Certificações e requisitos complementares

- **Compatibilidade de Atividade:** A atividade econômica desenvolvida pelo fornecedor deverá ser compatível com o objeto, observada a legislação e a regulamentação aplicáveis, preferencialmente possuir em seu Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), código de atividade econômica (CNAE) — principal ou secundário — compatível com o objeto da contratação (fornecimento de refeições preparadas e embaladas tipo marmitex);
- **Licença/Alvará Sanitário:** Apresentação de Licença ou Alvará Sanitário vigente da empresa licitante, emitido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária) do município sede da empresa, comprovando aptidão para manipulação, preparo e comercialização de alimentos, como condição prévia e indispensável para a assinatura do Contrato;
- **Sustentabilidade:** Cumprimento das práticas sustentáveis, observando a logística eficiente de transporte e embalagens adequadas que permitam o correto descarte ou reciclagem.

5.4. Normas aplicáveis

A contratação observará as disposições da Lei nº 14.133/21, da Lei Complementar nº 123/06, do Decreto Municipal nº 14958/23, regulamentos internos do SAAE, orientações dos órgãos de controle e o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis ao objeto, exigindo-se, no que couber:

- **Boas Práticas de Manipulação, Preparo e Transporte:** Observância rigorosa à **RDC ANVISA nº 216/2004** (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), que rege os procedimentos de higiene, controle de temperatura e transporte seguro de refeições prontas para consumo imediato.
- **Padrões Microbiológicos e Sanitários:** Cumprimento da **RDC ANVISA nº 724/2022** e da **Instrução Normativa nº 161/2022**, que estabelecem os padrões microbiológicos de segurança alimentar.
- **Procedência dos Insumos de Origem Animal:** As carnes e proteínas (bovina, suína, aves) utilizadas no preparo das refeições deverão ser obrigatoriamente oriundas de estabelecimentos registrados e inspecionados, de acordo com o Decreto Federal nº 9.013/2017 (**RIISPOA**), garantindo a procedência legal e sanitária dos insumos por meio do selo S.I.F., S.I.E. ou S.I.M.
- **Identificação Básica:** Por se tratar de alimento pronto para consumo imediato, dispensa-se a rotulagem nutricional complexa, exigindo-se apenas que a contratada identifique de forma clara, no lote de entrega, a data e o horário de término do preparo, assegurando que o consumo ocorra dentro da janela segura estabelecida pela vigilância sanitária

5.5. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto, justificando-se pela necessidade de controle direto da execução contratual e rigor sanitário quanto às condições de conservação, transporte e qualidade dos alimentos.

5.6. Consórcios

Não será permitida a participação de empresas em consórcio, por se tratar de objeto comum amplamente ofertado no mercado.

6. MODELO DE EXECUÇÃO

A contratação compreende o fornecimento continuo e parcelado do objeto contratado, de acordo com as quantidades formalmente solicitadas pela Administração.

A natureza continua refere-se a necessidade administrativa recorrente e prolongada de dispor de refeições durante o período contratual, não significando fornecimento diário ou ininterrupto.

- **Acionamento:** Os pedidos serão formalizados pela Autarquia por meio Autorização de Fornecimento, encaminhado com antecedência mínima de 7 (sete) dias da data da entrega, podendo sofrer ajustes de quantitativo até 1 (um) dia antes.
- **Local de Entrega:** Diretamente na Unidade de Alimentação do SAAE, situado na Rua Tangará, nº 540, Vila Avaí, Indaiatuba/SP;
- **Horário Limite:** As entregas deverão ocorrer estritamente até às 09h00 da data estipulada, podendo abranger quaisquer dias da semana em que a cozinha própria estiver inoperante (inclusive sábados, domingos, pontos facultativos e feriados).
- **Logística e Transporte:** As refeições deverão ser transportadas em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, utilizando caixas térmicas tipo HOTBOX ou porta marmitex de isopor, empilhadas de forma a não sofrer deformações, contaminações, vazamentos ou comprometimento da qualidade. O intervalo entre o término do preparo na cozinha da contratada e a entrega no SAAE não deverá ser superior a 1 (uma) hora, sem prejuízo do cumprimento dos requisitos sanitários aplicáveis.
- **Controle de Qualidade e Recusa:** A Administração poderá recusar as refeições que apresentem desconformidade quanto à quantidade, composição, acondicionamento, temperatura, higiene, integridade, qualidade ou demais requisitos estabelecidos.

  Constatada a irregularidade, a contratada deverá promover a substituição no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, sem qualquer ônus adicional. A substituição não afasta a possibilidade de aplicação de medidas administrativas e sanções cabíveis.

7. MODELO DE GESTÃO

A gestão e a fiscalização do Contrato 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 durante toda a vigência da contratação.

A gestora do contrato será a servidora 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 do contrato será a servidora 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. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital e no Contrato sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.1. Das Infrações Administrativas e Multa da Fase Licitatória / Contratual:

Comete infração administrativa, sujeitando-se à multa de 20% (vinte inteiros por cento) sobre o valor total da proposta final, o licitante ou contratante que, com dolo ou culpa:

a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que seja solicitado;

b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

- Não enviar a proposta adequada após a negociação;

- Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- Injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- Apresentar proposta em desacordo;

c) Não celebrar o Contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

d) Recusar-se, sem justificativa, a assinar o Contrato ou a aceitar/retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

e) Apresentar declaração ou documentação falsa, prestar declaração falsa e/ou fraudar a contratação;

f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

g) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

8.2. Das Multas Moratórias

Em razão da essencialidade e do rigor logístico da alimentação dos servidores, aplicam-se as seguintes multas moratórias por atraso na entrega, incidentes sobre o valor do quantitativo diário afetado:

- **Entrega das 09h16min às 09h30min:** Multa de 5%;
- **Entrega das 09h31min às 09h45min:** Multa de 10%;
- **Entrega das 09h46min às 10h00min:** Multa de 15%;
- **Entrega das 10h01min às 10h15min:** Multa de 20%;
- **A partir das 10h16min:** Caracteriza-se a inexecução total ou parcial da obrigação, aplicando-se multa de 25% e abertura de processo administrativo para apuração das demais cominações legais;
- **Fornecimento em desconformidade qualitativa:** Multa de 10% sobre o valor do respectivo pedido, sem prejuízo da obrigação de substituição imediata.
- Na hipótese de descumprimento integral de, no mínimo, um Pedido, ou descumprimento parcial reiterado, poderá ser promovido o cancelamento do

Contrato cumulado com a sanção de impedimento de licitar e contratar com o SAAE de Indaiatuba pelo prazo de 12 (doze) meses.

- Nos demais casos de inadimplemento de obrigações contratuais em que não haja tabela específica, aplicar-se-á multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

8.3. Das Sanções Administrativas

Em caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as sanções previstas no art 156 da Lei 14.133/2021:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar com o SAAE de Indaiatuba;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8.4. Das Disposições Gerais das Penalidades

a) As multas serão independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

b) A aplicação cumulativa de multas que ultrapasse o limite de 30% (trinta inteiros por cento) do valor total do Contrato poderá ensejar o cancelamento unilateral do mesmo.

c) O valor da multa aplicada poderá ser descontado de pagamentos eventualmente devidos à contratada, cobrado administrativamente por meio de boleto bancário ou executado judicialmente (sendo inscrito em Dívida Ativa em caso de não recolhimento).

d) A aplicação das penalidades não exime a contratada da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração.

e) Após a aplicação de quaisquer penalidades, realizar-se-á comunicação formal à contratada e publicação na Imprensa Oficial (quando cabível), com o respectivo registro cadastrais e comunicação ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP).

9. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. Medição

A medição será realizada com base nas quantidades efetivamente fornecidas e recebidas em conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

9.2. Recebimento provisório

As refeições serão recebidas provisoriamente no momento da entrega, mediante conferência inicial das quantidades e das condições aparentes de conformidade.

9.3. Recebimento Definitivo

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade das refeições quanto à quantidade, qualidade e demais condições estabelecidas, mediante atesto da Nota Fiscal pelo fiscal e gestor da contratação.

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 ou desconformidade.

9.4. Pagamentos

O prazo para o pagamento será de até 28 (vinte e oito) dias, preferencialmente por meio de depósito em conta bancária, após a entrega dos lotes e conferência da respectiva nota fiscal, devidamente discriminada e atestada pelo Gestor(a) do Contrato.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe foi imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Havendo atraso no pagamento por culpa exclusiva da CONTRATANTE, o valor devido será atualizado monetariamente, entre a data do vencimento e a data do efetivo pagamento, mediante aplicação da variação do IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo, acrescido de juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*.

9.5. Condições de Reajuste

Os preços contratados poderão ser reajustados respeitada a periodicidade mínima de 12 meses, contada a partir da data-base indicada no edital. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do **IPCA** (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) do 2º (segundo) mês anterior ao de sua incidência, sendo formalizado por simples apostilamento.

9.6. Condições de Reequilíbrio Econômico-Financeiro

Poderá ser concedida a revisão dos preços contratados para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021, mediante solicitação formal da contratada e comprovação documental suficiente de álea econômica extraordinária ou fato superveniente imprevisível.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada através de procedimento licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, considerando a natureza comum do objeto.

O critério de julgamento será o de menor preço, observadas as especificações técnicas e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

O modo de disputa será aberto, nos termos da legislação vigente, mediante apresentação de lances públicos e sucessivos, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

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

O prazo de vigência da Contratação será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura. Considerando a natureza continua do fornecimento, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, observadas as condições, os limites e os requisitos estabelecidos nos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que mantidas às condições de execução e à demonstração da vantajosidade para a Administração.

11. TRATAMENTO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Será observado o tratamento diferenciado e favorecido assegurado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte pela Lei Complementar nº 123/2006 e pela regulamentação aplicável.

Não haverá fracionamento do fornecimento diário entre fornecedores distintos.

Considerando as características do objeto, especialmente a necessidade de padronização das refeições, uniformidade do cardápio, controle sanitário, logística de entrega e fiscalização, cada fornecimento diário será executado por um único fornecedor.

Permanecem assegurados às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte os benefícios legalmente aplicáveis, inclusive os critérios de desempate e os prazos para regularização fiscal e trabalhista, quando cabíveis

12. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

Em observância ao princípio da segregação de funções (art. 7º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021), o custo estimado da contratação e os preços unitários de referência serão apurados mediante pesquisa de mercado (Mapa de Preços) a ser realizada pelo setor competente desta Autarquia, com base nos quantitativos e especificações definidos neste documento.

Após a consolidação da pesquisa, os valores estimados comporão os autos do processo administrativo, servindo como parâmetro objetivo para o julgamento e aceitabilidade das propostas.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da contratada:

a) fornecer as refeições em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, do edital e do contrato;

b) observar as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar, acondicionamento, conservação e transporte;

c) cumprir os prazos, datas, horários e locais de entrega estabelecidos;

d) responsabilizar-se pelo preparo, acondicionamento, transporte, carga, descarga e demais custos necessários à execução do objeto;

e) substituir, às suas expensas, as refeições recusadas ou consideradas desconformes;

f) manter durante a execução contratual as condições de habilitação e qualificação exigidas;

g) comunicar imediatamente à Administração qualquer circunstância que possa comprometer o cumprimento das obrigações;

h) manter canal de comunicação adequado com a gestão e fiscalização do contrato;

i) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais encargos decorrentes da execução;

j) cumprir as demais obrigações estabelecidas no edital e no contrato.

14. OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

Constituem obrigações da Administração:

a) emitir as solicitações de fornecimento com as informações necessárias;

b) proporcionar as condições necessárias para o recebimento das refeições;

c) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

d) verificar a conformidade das refeições entregues;

e) comunicar ao fornecedor as irregularidades identificadas;

f) determinar a substituição das refeições desconformes, quando cabível;

g) efetuar os pagamentos devidos após o cumprimento das condições contratuais;

h) aplicar as medidas administrativas e sanções cabíveis quando constatado descumprimento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15. 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, 21 de setembro de 2026.

ELAINE DE OLIVEIRA FREIRE RODRIGUES:21966956886

Assinado de forma digital por ELAINE DE OLIVEIRA FREIRE RODRIGUES:21966956886
Dados: 2026.09.21 16:21:45 -03'00'

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 contratual, acompanhando todas as etapas do fornecimento, com o objetivo de assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

A gestão do Contrato será exercida pela servidora Elaine de Oliveira Freire Rodrigues, ocupante do cargo de Agente Administrativo, 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 do Departamento de Gestão de Materiais assumirá essa responsabilidade.

A fiscalização técnica será exercida pela servidora Monica Cristina Balan, ocupante do cargo de Nutricionista, 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, 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, a servidora Regina Aparecida Diniz Martins, assumirá as atividades de fiscalização da contratação.

I. GESTÃO

Declaro estar ciente de minha designação para atuar como Gestora do Contrato 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:21966956886

Assinado de forma digital por ELAINE DE OLIVEIRA FREIRE RODRIGUES:21966956886
Dados: 2026.09.21 16:22:10 -03'00'

Elaine de Oliveira Freire Rodrigues

Agente Administrativo

II. FISCALIZAÇÃO

Declaro estar ciente de minha designação para atuar como Fiscal do Contrato originado 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:17602867882

Assinado de forma digital por MONICA CRISTINA BALAN:17602867882
Dados: 2026.09.21 16:33:08 -03'00'

Monica Cristina Balan

Nutricionista CRN 19021

Regina Aparecida Diniz Martins

Ajudante Operacional