TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Definição do objeto:

Fornecimento continuado de pão de queijo congelado, destinado ao atendimento dos alunos regularmente matriculados na Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo.

1.2. Justificativa para a contratação

a) Descrição da situação atual:

Considerando a ampliação das atividades acadêmicas desenvolvidas pela Faculdade Municipal, especialmente no período noturno, onde verifica-se a necessidade de implementação de medidas complementares destinadas à melhoria das condições de permanência e acolhimento dos estudantes nas dependências da instituição.

Considerando que, além disso, parcela significativa dos estudantes frequenta a instituição após jornada regular de trabalho, permanecendo por longos períodos na unidade educacional, circunstância que justifica a adoção de medidas de apoio à permanência estudantil e ao acolhimento institucional.

A contratação decorre da necessidade de disponibilização de alimentação complementar aos alunos da Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo que frequentam atividades presenciais no período noturno, como medida de apoio à permanência estudantil, ao acolhimento institucional e à melhoria das condições de permanência dos estudantes durante o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

b) A justificativa para a quantidade a ser contratada:

As quantidades estão definidas considerando o número médio de alunos matriculados no período noturno e a meta de atendimento estimado de acordo com o março regulatório do Ensino Semi-Presencial, Decreto nº 12.456/2025 , onde a principais diretrizes par os cursos semipresenciais incluem: Divisão de Carga Horária com limite máximo de 70% para atividades online (assíncronas) e as atividades presenciais obrigatórias totalizam 30%, e pelo menos 20% do total da grade deve envolver interação direta ou aulas em tempo real.

Com base nessas diretrizes, estima-se que a frequência presencial média diária corresponda a aproximadamente 30% dos alunos matriculados, considerando que o modelo semipresencial não exige a presença simultânea de todos os alunos em todos os dias letivos.

Dessa forma, considerando **o** atingimento de 800 alunos matriculados no 1º semestre de 2027, calcula-se a quantidade de 240 alunos presenciais/dia com uma

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

margem de segurança de 35 alunos a mais, como segue:

800 x 30% = 240;

Margem técnica = 35;

Total médio diário = 275.

A memória de cálculo do quantitativo de 800 alunos matriculados fundamenta-se nos seguintes elementos:

(i) as publicações no Diário Oficial do Município relativas aos resultados dos processos seletivos do Programa Faculdade Municipal limitam a aprovação a até 50 (cinquenta) alunos por curso, totalizando 200 (duzentos) alunos por processo seletivo;

(ii) os processos seletivos têm periodicidade semestral, com início em agosto de 2025, estando a Administração, na data deste Estudo Técnico Preliminar, em seu 3º (terceiro) processo seletivo;

(iii) a projeção para o 1º semestre de 2027 corresponde à conclusão do 4º (quarto) processo seletivo, resultando em 4 (quatro) processos x 200 (duzentos) alunos = 800 (oitocentos) alunos matriculados.

Em atendimento a essa referência, apresenta-se o quadro comprobatório das edições do jornal "Notícias do Município" (NM) em que foram publicados os resultados dos processos seletivos do Programa Faculdade Municipal:

Processo Seletivo	**Edição NM**	**Data**	**Cursos**	**Aprov./ curso**	**Total**
2025/02 (1º)	2547 (Especial)	04/08/2025	Gestão Ambiental, Gestão Financeira, Gestão Pública, Marketing Digital	50	**200**
2026/01 (2º)	2585 (Especial)	17/12/2025	Gestão Ambiental, Gestão Financeira, Gestão Pública, Marketing Digital	50	**200**
2026/02 (3º)	2653 (Especial)	25/06/2026	Gestão Ambiental, Gestão Financeira, Gestão Pública, Marketing (novo nome, antes "Marketing Digital")	50	**200**
Acumulado (3 processos)					**600**
2027/01 (4º) - projetado	-	-	*Projeção com base na periodicidade semestral e no padrão dos 3 processos anteriores*	*50 (est.)*	***200 (est.)***
Total projetado até o 1º semestre de 2027					**800**

Para fins de dimensionamento contratual, adotou-se a premissa de consumo de 01 (uma) unidade por aluno presente por dia.

O mês de referência adotado é de 4 semanas (16 dias letivos), resultando na estimativa conservadora abaixo

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

Quantidade diária média de alunos	275
Dias por semana	4
Qtde de semanas	4
Quantidade mensal	4.400 unidades
Quantidade (10 meses letivos) estimada	44.000 unidades
Quantidade mensal em quilogramas/mês	396 kg
Quantidade (10 meses letivo) estimada em quilogramas/ano	3.960 Kg

Considerando um peso unitário de aproximadamente 90g, o quantitativo estimado anual é de 3.960 quilogramas ano, perfazendo um total de 396 quilogramas mês.

c) Os resultados esperados com a contratação:

Com a presente contratação, a Administração pretende assegurar a disponibilização contínua, regular e adequada de alimentação complementar aos alunos da Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo que frequentam atividades presenciais no período noturno, contribuindo para a melhoria das condições de acolhimento, permanência e participação acadêmica.

Busca-se proporcionar aos estudantes um suporte alimentar durante o período de permanência na instituição, considerando que parcela significativa dos alunos concilia atividades acadêmicas com jornada de trabalho durante o dia, permanecendo por longos períodos fora de suas residências.

A contratação também objetiva garantir que o fornecimento dos alimentos ocorra de forma padronizada, segura e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade, regularidade e controle adequado dos produtos disponibilizados aos usuários.

Como resultados esperados, destacam-se:

- Disponibilização regular de alimentação complementar aos estudantes do período noturno;
- Melhoria das condições de acolhimento e permanência dos alunos nas atividades acadêmicas presenciais;
- Garantia de fornecimento contínuo durante os períodos letivos presenciais;
- Melhoria da experiência dos estudantes nas dependências da Faculdade Municipal;
- Apoio às ações institucionais voltadas à permanência estudantil e à redução de fatores que possam impactar negativamente a frequência e o aproveitamento acadêmico.

Ao final, espera-se que a solução contribua para a oferta de ambiente acadêmico mais acolhedor e adequado às necessidades dos estudantes do período noturno, fortalecendo as ações de apoio desenvolvidas pela Faculdade Municipal e pela Secretaria de Educação, em consonância com os princípios da eficiência, continuidade e interesse público que regem a Administração Pública.

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

d) O número de qualquer contrato ou ajuste vigente ou vencido para o mesmo objeto:

Não há contratos ou ajustes vigentes ou vencidos para o presente objeto.

2. FORMA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tipo de contratação

Licitação

2.2. Modalidade de licitação

Pregão - considerando que o objeto em questão se enquadra na categoria de bens e/ou serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Modo de disputa aberto.

Justifica-se a adoção do modo de disputa aberto, em detrimento do modo aberto e fechado, em razão de o objeto consistir em bem comum, padronizado e de ampla disponibilidade no mercado (gênero alimentício industrializado), circunstância em que a disputa aberta, com lances públicos e sucessivos durante toda a etapa competitiva, tende a induzir maior competitividade e melhor aproveitamento econômico, sem a necessidade da fase de lance final fechado e sigiloso, mais adequada a objetos de maior complexidade técnica ou menor previsibilidade de mercado.

2.3. Indicação justificada da adoção ou não do sistema de registro de preços – SRP

A adoção do Sistema de Registro de Preços não se aplica, uma vez que a contratação será formalizada por meio de contrato administrativo com objeto, quantidade estimada e prazo definidos, não se tratando de aquisição futura e eventual.

Os quantitativos indicados neste Termo de Referência são estimativos, sendo os pedidos efetivamente realizados conforme a frequência real dos alunos, observado o limite anual estimado, sem que isso configure aquisição futura e eventual apta ao Registro de Preços.

2.4. Indicação justificada do critério de julgamento da contratação

Menor preço

A adoção do critério de julgamento pelo **menor preço** mostra-se adequada à presente contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto possui características usuais de mercado, com especificações técnicas objetivamente definidas neste Termo de Referência, permitindo a comparação direta entre as propostas apresentadas pelos licitantes.

Assim, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, níveis mínimos de qualidade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, a

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

seleção da proposta de menor preço assegura a observância dos princípios da economicidade, uma vez que todos os licitantes disputarão objeto padronizado e especificado objetivamente, eficiência, competitividade e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

2.5. Indicação justificada do critério de adjudicação da contratação

Por item

2.6. Indicação justificada da possibilidade de participação ou não de consórcios de empresas

Será admitida a participação de consórcios desde que respeitadas as condições previstas no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo ser apresentado compromisso público ou particular de constituição do consórcio com definição clara da empresa líder.

2.7. Possibilidade de participação de pessoas físicas

Não será admitida a participação de pessoas físicas, uma vez que o objeto demanda estrutura organizacional e responsabilidade técnica compatíveis apenas com pessoas jurídicas, nos termos das exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2.8. Possibilidade de participação de cooperativas

Será admitida a participação de cooperativas, desde que atendam integralmente aos requisitos deste Termo de Referência.

2.9. Previsão de subcontratação parcial do objeto

Não será admitida a subcontratação das parcelas essenciais do objeto, compreendendo-se como essenciais o fornecimento do pão de queijo (itens 13.2.1). Admite-se a subcontratação, mediante prévia e expressa autorização da Contratante, exclusivamente das seguintes atividades acessórias e instrumentais: (i) transporte e entregas do produto (item 13.6)

Em qualquer hipótese, a Contratada permanece integralmente responsável, perante a Administração, pela regularidade, qualidade e tempestividade dos serviços subcontratados, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

A vedação à subcontratação da parcela essencial fundamenta-se no risco concreto de descontinuidade e de perda de rastreabilidade na cadeia de fornecimento de gênero alimentício perecível congelado, cuja responsabilidade técnica e sanitária deve recair integralmente sobre a licitante habilitada, evitando a diluição da responsabilidade entre o fornecedor contratado e eventual subcontratado quanto à origem, à qualidade e à conformidade sanitária do produto entregue aos estudantes.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

2.10. indicação quanto a óbice para aplicação de adoção do tratamento diferenciado para microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas, conforme disposto no art. 49 da Lei Complementar federal nº123, de 2006, acompanhado da respectiva justificativa

No julgamento das propostas, aplicar-se-á o critério de desempate com preferência para ME/EPP, no que se diz respeito ao empate fictício e regularização da documentação fiscal e trabalhista (art. 43 e 44 da LC 123/2006).

2.11. Indicação quanto à possibilidade de aplicação de direito de preferência, previsto em Lei, quando o objeto assim permitir

Não se aplica, pois o objeto não se enquadra nas hipóteses legais de aplicação do direito de preferência

3. REQUISITOS DO FORNECEDOR

3.1. Indicação justificada de necessidade de vistoria, ainda que facultativa

A vistoria será facultativa. Caso necessário, a empresa poderá realizar vistoria técnica para melhor compreensão das possíveis dificuldades inerentes à execução do contrato.

A faculdade de vistoria se justifica em razão da necessidade de conhecimento prévio do local de entrega, das condições de acesso e da logística de descarregamento, de modo a permitir que a licitante dimensione adequadamente o transporte do produto congelado dentro do prazo de 72 (setenta e duas) horas estabelecido no item 7.3 deste Termo de Referência, sem que isso implique qualquer atividade de preparo ou manipulação do alimento nas dependências da Faculdade Municipal, providência que permanece sob responsabilidade exclusiva do Município**.**

Tendo em vista que a realização da vistoria é facultativa, as licitantes declaram ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto da contratação e não poderão alegar desconhecimento como justificativa para eximir-se das obrigações assumidas ou para pleitear eventuais acréscimos de preços.

O agendamento da vistoria deverá ser realizado previamente com o Sr. Thiago Santos Correia, pelo telefone (11) 2363-3775 ou atráves do e-mail faculdademunicipal@saobernardo.sp.gov.br. As vistorias ocorrerão nas dependências da Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo localizada na Rua Marechal Deodoro 1056, Centro de São Bernardo do Campo CEP:09710-001 em dias úteis, das 09h às 12h e das 14h làs 16h, podendo ser realizadas até um dia útil antes da data fixada para a aberturada sessão pública. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

realização da vistoria.

Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

3.2. Indicação justificada da capacidade técnica a ser exigida do fornecedor

Não será exigida comprovação de capacidade técnica operacional mediante apresentação de atestados de desempenho anterior.

A opção pela não exigência de qualificação técnica operacional fundamenta-se na natureza do objeto da presente contratação, consistente no **fornecimento continuado de pão de queijo congelado**, bem comum padronizado, amplamente disponível no mercado e cujas características de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidas por especificações usuais, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

A execução contratual restringe-se ao fornecimento do produto, mediante entregas programadas, em único local de entrega, não envolvendo atividades de preparo, manipulação, distribuição, operação de equipamentos ou qualquer outra prestação de maior complexidade técnica ou operacional. As entregas ocorrerão de forma quinzenal, conforme demanda da Administração, com prazo de até 72 (setenta e duas) horas para atendimento das solicitações.

Nesse contexto, não se identificam parcelas de maior relevância técnica ou operacional que justifiquem a imposição de atestados de capacidade técnica, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

Tal entendimento encontra respaldo no posicionamento do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, consubstanciado no julgamento do **TC-020907.989.25**, no qual se assentou que, em contratações de fornecimento de bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e sem demonstração de complexidade técnica ou logística diferenciada, a exigência de atestados de capacidade técnica somente se legitima quando houver motivação específica acerca da indispensabilidade da exigência e da

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

existência de parcelas de maior relevância técnica, circunstâncias não verificadas na presente contratação.

3.2.1. Qualificação técnica

a) Licença de Funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, onde se localizar a unidade fabril ou a de armazenamento, dentro do seu prazo de validade, ou a equivalente publicação na Imprensa Oficial;

b) Documentos que comprove a autorização de funcionamento e alvará da vigilância sanitária de inspeção dos carros, que fará as entregas.

c) Todos os documentos técnicos deverão estar em acordo com as legislações vigentes e alterações posteriores que houver.

3.3. Indicação justificada de necessidade de apresentação de amostras e/ou catálogo.

Será exigida a apresentação de amostras, a fim de garantir a compatibilidade e a adequação dos produtos às especificações técnicas.

As amostras, laudos, ficha técnica e demais documentos previstos neste item serão exigidos exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, previamente à fase de habilitação, na forma do art. 63 da Lei nº 14.133/2021.

3.3.1.1. Unidade Responsável pelos Testes:

Equipe técnica da Secretaria de Educação.

3.3.1.2. Especificação Técnica:

Descritas no item 13.4 e 13.5 deste Termo de Referência.

3.3.1.3. Quantidade de Amostras:

a) Deverá ser entregue 2(duas)embalagens com peso líquido entre 1 kg (um quilograma) e 2,5kg (dois quilogramas e quinhentos gramas) cada.

b) Laudos bromatológicos, com prazo máximo de 06 (seis) meses, realizados em laboratórios credenciados.

Os laudos bromatológicos, realizados em laboratórios credenciados, têm por finalidade comprovar a composição nutricional e físico-química do produto ofertado, permitindo verificar a conformidade com as especificações técnicas do

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

edital e com as informações constantes da rotulagem e ficha técnica. O laudo bromatológico deverá ter sido emitido há, no máximo, 06 (seis) meses da data de sua apresentação, não sendo exigido que corresponda ao lote específico ofertado.

A fixação desse prazo tem por finalidade assegurar que as informações relativas à composição nutricional e às características físico-químicas do produto permaneçam atuais e representativas do processo produtivo do fabricante, ao mesmo tempo em que evita a imposição de custos desnecessários decorrentes da emissão de laudos para cada lote produzido, preservando a competitividade do certame.

c) Ficha técnica do produto devidamente atestada por responsável técnico (ANEXO II).

A ficha técnica é necessária para comprovar as características do produto ofertado, incluindo composição, ingredientes, alergênicos, modo de preparo, rendimento, peso, prazo de validade, condições de armazenamento e informações nutricionais, permitindo verificar sua conformidade com as especificações do edital.

d) O estabelecimento fabricante deverá possuir regularidade perante o órgão competente de vigilância sanitária, conforme comprovado no item 3.2.1, alínea 'e', deste Termo de Referência.

3.3.1.4. Condições de Recebimento:

a. Prazo: As amostras deverão ser entregues no prazo de até 10 (dez) dias úteis. Obrigatório apresentar junto com a amostra, a Ficha Técnica do produto cotado que deverá, obrigatoriamente, ter todos os itens preenchidos e ficha assinada por responsável técnico. Como também deverá apresentar os Laudos bromatológicos, com data não superior a 180 dias à data de abertura da licitação. O laudo deverá apresentar as análises estabelecidas pela ANVISA: RDC 724/2022 (padrões microbiológicos de alimentos e suas aplicações), IN 161/2022 (estabelece a lista de padrões microbiológicos para alimentos).

b. Local: Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo – Rua Marechal Deodoro 1056 – Centro- São Bernardo do Campo - SP, 09710-001

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

c. Horário de recebimento: Das **8h às 11h** e das **13h às 16h**, em dias úteis

d. Responsáveis pelo recebimento: Nome: Thiago Santos Correia e Julieny Barbosa de Souza

e. Contato: (11)2363-3775, ou email: faculdademunicipal@saobernardo.sp.gov.br

f. Toda amostra deverá ser apresentada devidamente identificada, por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação do concorrente e o número desta licitação, no local e data limite informado acima.

g. Caso alguma das amostras apresentadas esteja em desacordo com as especificações do material, isso será considerado como descumprimento do item e resultará na desclassificação do licitante para aquele item.

3.3.1.5. Critérios Objetivos de Avaliação:

A avaliação das amostras será realizada pela Equipe Técnica da Secretaria de Educação, com base nos seguintes critérios objetivos:

(a) temperatura de chegada ≤ -12°C;

(b) embalagem íntegra e sem sinais de descongelamento;

(c) prazo de validade ≥ 90 dias; (d) peso unitário entre 80g e 100g em amostra de 10 unidades;

(e) rotulagem conforme RDC 429/2020;

(f) após assamento a 180°C por até 25 minutos: aparência dourada e uniforme, casca crocante, miolo macio e elástico, sabor característico de queijo, ausência de defeitos visuais e corpos estranhos.

A Embalagem deve conter as informações: Denominação de venda ("Pão de Queijo Congelado"); Lista de todos os ingredientes em ordem decrescente; Informação nutricional (RDC nº 429/2020, a IN nº 75/2020 e a RDC nº 727/2022); Declaração de alergênicos; Declaração de glúten; Peso líquido; Lote; Validade (*mínimo de 90 dias de validade no recebimento*); Identificação do fabricante; Condições de conservação ("Manter congelado a -12°C ou mais frio", por exemplo); Modo de preparo, se necessário (assamento);

A amostra será APROVADA se atender cumulativamente a todos os critérios.

Será REPROVADA se descumprir qualquer um deles.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

A reprovação da amostra, nos termos do item 3.3.1.4, alínea 'g', resultará na desclassificação do licitante para o item, não sendo admitida a reapresentação de nova amostra.

O resultado será formalizado por meio de laudo técnico circunstanciado, devidamente fundamentado, contendo a descrição dos ensaios realizados, os critérios objetivos de avaliação previstos neste Termo de Referência, os resultados obtidos em cada critério, a conclusão quanto à aprovação ou reprovação da amostra e a assinatura dos responsáveis pela análise

3.3.1.6. Prazo de Devolução: Os produtos/itens abertos não serão devolvidos, pois serão utilizadas integralmente nos testes e análise, não sendo possível sua reutilização.

3.3.2. Do catálogo

Não se aplica, conforme justificado no item 3.3

3.3.3. Da prova de conceito

Não se aplica.

3.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA

3.4.1. Pessoa Jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, todos devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou

b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício, devidamente registrado no órgão competente. ou

c) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

d) Quando se tratar de ME/EPP, comprovante de Microempreendedor Individual (MEI) e Empresa de Pequeno Porte (EPP).

e) Licença de Funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, onde se localizar a unidade fabril ou a de armazenamento, dentro do seu prazo de validade, ou a equivalente publicação na Imprensa Oficial;

f) A Autorização de funcionamento da licitante, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou a equivalente publicação na Imprensa Oficial;

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

3.5. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Tributos Municipais Mobiliários, expedida no domicílio ou sede do licitante, relativa às taxas decorrentes do exercício do poder de polícia, compatíveis com o objeto da contratação;

c) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Tributos Estaduais Inscritos em Dívida Ativa, expedida no local do domicílio ou sede da licitante, relativo aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação.

e) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

f) Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal.

g) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme estabelecido na Lei Federal n.º 12.440 de 08 de julho de 2011.

3.6. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, acompanhada da respectiva Certidão Complementar à Certidão Negativa de Falência.

4. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

4.1. Instrumento formalizador:

A contratação será formalizada por meio de Termo de Contrato Administrativo, que conterá todas as cláusulas técnicas, financeiras, de execução, fiscalização e de conformidade legal, em atendimento ao disposto nos arts. 89 a 92 da Lei nº 14.133/2021

4.2. Prazo de vigência:

O prazo de vigência do contrato será de até 12 meses, a contar da data de sua assinatura.

4.3. Possibilidade de prorrogação:

O contrato, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, desde que mantidas as condições da contratação, devidamente justificado o interesse da Administração e formalizado por termo aditivo, poderá ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos, observado o disposto no art. 107, incisos I a III e §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

Esclarece-se que, não obstante a vigência contratual de até 12 (doze) meses, a execução do fornecimento ocorrerá exclusivamente durante os períodos letivos presenciais da Faculdade Municipal, conforme item 13.1.3 deste Termo de Referência, inexistindo fornecimento, entrega ou faturamento durante os períodos de recesso escolar compreendidos na vigência contratual.

A possibilidade de prorrogação prevista no art. 106 da Lei nº 14.133/2021 fundamenta-se no caráter de necessidade permanente e contínua da política de apoio à permanência estudantil instituída pela Lei Municipal nº 7.390/2025, devendo a vantajosidade, a disponibilidade orçamentária e a manutenção da necessidade ser reavaliadas a cada exercício, como condição para eventual prorrogação.

4.4. Motivos que fundamentam a escolha por prazo contratual superior a 12 (doze) meses:

Não se aplica.

5. MODELO DE GESTÃO

5.1. **Gestor:** Hiroyuki Minami

a) E-mail: h.minami@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: 2630-4206

5.1.1 – O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação, de acordo com as competências do art.8, itens I ao XXV, do Anexo VII – Gestão e Fiscalização dos Contratos, do Decreto nº 22.260/2023, no que condiz ao objeto da presente contratação

5.2. **Fiscal**: Zaqueu Emydio dos Santos Junior

a) E-mail: zaqueu.santos@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: 2630-4685

5.2.1. – O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, de acordo com as competências do art.11, itens I ao XII, do Anexo VII – Gestão e Fiscalização dos Contratos, do Decreto nº 22.260/2023, no que condiz ao objeto da presente contratação

5.3. **Substituto do gestor**: Jussara Almeida Bezerra

a) E-mail: jussara.bezerra@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: 2630- 5246

5.4. **Substituto do fiscal**: Marcos Matsui

a) E-mail: marcos.matsui@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: 2630-4488

5.5. Ao gestor e fiscal substituto cabe a coordenação e acompanhamento do contrato, nos impedimentos de seus respectivos titulares, de acordo com as competências do art.13, itens I ao IV, do Anexo VII – Gestão e Fiscalização dos Contratos, do Decreto nº 22.260/2023, no que condiz ao objeto da presente contratação

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

6. OBRIGAÇÕES

6.1. DA CONTRATADA

A contratada deverá cumprir integralmente o objeto definido neste Termo de Referência, observando os prazos, especificações técnicas e condições estabelecidas, além de assumir as seguintes obrigações gerais:

1. Responsabilizar-se pela execução do objeto, com qualidade e conforme as exigências estabelecidas no edital, contrato e demais documentos da licitação;
2. Arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e quaisquer outros decorrentes da execução do objeto, sem qualquer vínculo com a Administração Pública;
3. Responder por danos causados à Administração ou a terceiros, em decorrência de ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato;
4. Cumprir as normas de segurança, saúde, meio ambiente, acessibilidade e demais legislações pertinentes ao objeto contratado;
5. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
6. Facilitar a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte da Administração, fornecendo todas as informações solicitadas.
7. Eximir o Contratante de toda e qualquer responsabilidade perante terceiros, em relação a quaisquer ações judiciais, por prejuízo que contra ela possam ser arguidos, originados diretamente da execução dos serviços contratados, assumindo, em consequência, inteira responsabilidade por eles.
8. Fornecer, em qualquer época, os esclarecimentos e as informações técnicas que venham a ser solicitadas pelo Contratante sobre os serviços executados;
9. Informar ao Contratante quaisquer danos causados às suas instalações ou a quaisquer de seus bens.
10. Credenciar, junto ao Contratante, um preposto para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que porventura surgirem durante a execução do Contrato.
11. Cumprir, durante a vigência do Contrato, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
12. Responsabilizar-se integralmente pelos salários, benefícios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, securitários e demais obrigações decorrentes da contratação de seus empregados, inexistindo qualquer vínculo entre estes e a Administração Municipal.
13. Entregar os produtos dentro dos prazos estabelecidos e em condições adequadas de consumo, observando rigorosamente as condições de transporte, armazenamento e conservação.
14. Garantir que todos os produtos alimentícios fornecidos estejam dentro do prazo de validade e em conformidade com a legislação sanitária vigente.
15. Utilizar exclusivamente produtos aptos ao consumo humano, devidamente registrados e autorizados pelos órgãos competentes, quando aplicável.
16. Cumprir integralmente as disposições contidas na RDC ANVISA nº 216/2004, RDC ANVISA nº 275/2002 e demais normas sanitárias aplicáveis.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

17. Realizar o adequado acondicionamento dos produtos alimentícios antes de sua utilização.
18. Substituir, às suas expensas, qualquer produto considerado impróprio para consumo ou rejeitado pela fiscalização.
19. Efetuar a substituição dos produtos rejeitados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas da notificação da Administração.
20. Responder integralmente por perdas, desperdícios, danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual.
21. Comunicar imediatamente ao gestor ou fiscal do contrato qualquer fato que possa comprometer a execução do objeto.
22. Cumprir todas as normas de segurança do trabalho aplicáveis à execução das atividades.
23. Observar integralmente as normas de proteção de dados, segurança institucional e regras internas da Faculdade Municipal.
24. Cumprir todas as demais obrigações decorrentes da legislação vigente, do edital, do contrato e deste Termo de Referência.

As obrigações acima elencadas foram cotejadas com a prática usual de mercado para contratações de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, não se identificando exigência despropositada ou incompatível com a capacidade operacional de fornecedores do ramo, de modo a preservar a competitividade do certame e a exequibilidade econômica das propostas, em atenção ao princípio da proporcionalidade previsto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. DA CONTRATANTE

1. Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução dos serviços, inclusive comunicando ao Contratado, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança da Administração e/ou endereço de cobrança.
2. Permitir o livre acesso dos empregados do Contratado às instalações, devidamente identificados e uniformizados.
3. Modificar, se justificado e mediante comunicação prévia, os horários e dias estabelecidos para todo ou parte dos serviços, como também aceitar, se justificado e mediante comunicação prévia, idêntica comunicação por parte do Contratado.
4. Exercer a fiscalização da execução contratual por meio de gestor e fiscal formalmente designados.
5. Comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades verificadas na execução do objeto.
6. Rejeitar produtos ou serviços executados em desacordo com as especificações estabelecidas.
7. Solicitar a substituição de produtos considerados inadequados para consumo.
8. Solicitar a substituição de profissionais cuja conduta, desempenho ou comportamento se mostre incompatível com a adequada execução contratual.
9. Atestar as medições e os documentos apresentados para fins de pagamento.
10. Aplicar, quando cabíveis, as sanções administrativas previstas na legislação e no contrato.
11. Disponibilizar informações necessárias ao adequado planejamento da execução contratual.
12. Zelar pela adequada utilização dos espaços disponibilizados à contratada.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

13. Exercer todas as demais competências inerentes à gestão e fiscalização contratual previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 22.260/2023.

7. REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. Mecanismo de comunicação a serem estabelecidos entre a Unidade demandante a contratada:

A comunicação entre a Administração e a contratada será realizada preferencialmente por meio eletrônico (e-mail institucional), podendo ser complementada por telefone.

7.2. Descrição detalhada de como deve se dar a entrega do produto ou a execução dos serviços, contendo informações sobre etapas, rotinas de execução e periodicidade do serviço:

A execução ocorrerá de forma continuada durante toda a vigência contratual, contemplando o fornecimento integral dos insumos alimentícios necessários, transporte, armazenamento, controle de qualidade.

O Município poderá em qualquer fornecimento, retirar amostra do produto entregue, procedendo a conferência quanto à qualidade e o peso e, se reserva o direito de solicitar exames bromatológicos, microbiológicos, microscópicos e outros eventualmente necessários, sem nenhum ônus ao município, com vistas a verificação do estado higiênico-sanitário do produto, o qual deverá estar de acordo com a legislação vigente. A coleta de amostra para exames, será efetuada por técnico da Secretaria de Educação na presença de 2 testemunhas que assinarão o termo de coleta de amostras para análises.

Caso a qualidade do produto não corresponda às especificações exigidas, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor em tempo hábil para sua utilização no dia programado, independente de aplicação de penalidades cabíveis.

O município poderá fiscalizar as condições dos veículos utilizados para a realização das entregas, bem como das instalações da Contratada e/ou empresa locada para realização dos transportes, sempre que achar conveniente ou julgar necessário.

7.3. Prazo, local e horário para a entrega dos produtos ou para a execução do objeto:

Prazo: Serão colocados pedidos quinzenais do pão de queijo, de acordo com a demanda e a frequência dos alunos, devendo a quantidade solicitada ser entregue em até 72 (setenta e duas) horas.

Local: Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo, R. Mal. Deodoro, 1056 - Centro, São Bernardo do Campo - SP, 09710-001

Horário: das 8 às 17 hs

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

7.4. Forma de execução do objeto:

A execução do objeto seguirá conforme descrito no item 13 deste Termo de Referência.

7.5. Cronograma de realização dos serviços, incluídas todas as tarefas relevantes e seus respectivos prazos:

O Cronograma deverá seguir o descrito no item 13 deste Termo de Referência.

7.6. Mecanismos para os casos em que houver a necessidade de materiais específicos, cuja previsibilidade não seja possível antes da contratação:

Não se aplica

7.7. Previsão dos recursos necessários para execução do contrato:

Caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela previsão e alocação de todos os recursos necessários à perfeita execução do objeto, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

7.8. Procedimentos, metodologias e tecnologias a serem empregadas:

A execução do objeto requer que a contratada disponha dos recursos mínimos necessários à entrega do item, observadas as exigências técnicas e operacionais previstas neste Termo de Referência.

7.9. Deveres e disciplina exigidos da contratada e de seus empregados, durante a execução do objeto:

A contratada deverá cumprir com pontualidade os prazos de entrega, responsabilizar-se pela qualidade do produto, apresentar os documentos exigidos e manter conduta compatível com os princípios da Administração Pública durante os atos de entrega e comunicação.

7.10. Prazos e condições para recebimento provisório e definitivo do objeto:

O recebimento provisório do objeto será realizado no ato da entrega, mediante conferência digital e documental do produto fornecido, observando-se a integridade, a conformidade com as especificações técnicas e o Termo de Referência da presente contratação.

O recebimento definitivo será formalizado após a verificação da adequação do produto entregue, podendo ser realizado pela equipe responsável ou por servidor designado pela unidade requisitante, no prazo de até 5 (cinco) dias contados da entrega.

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

Caso seja constatada qualquer irregularidade, vício ou não conformidade, a contratada será notificada para substituição ou correção, nos prazos e condições previstos neste Termo de Referência.

7.11. Condições e prazo para que a contratada substitua o objeto ou refaça o serviço rejeitado pela fiscalização:

Em caso de não conformidade técnica ou sensorial, a contratada deverá providenciar a substituição total do item rejeitado no prazo estabelecido pela Administração, no prazo de até 24 horas, às suas expensas.

7.12. Prazo de garantia ou de validade, a depender do objeto:

a) A contratada deverá assegurar a garantia legal do produto, prevista no Código de Defesa do Consumidor, com prazo mínimo de 90 (noventa) dias para produtos duráveis (Eletrodomésticos, Equipamentos eletrônicos, mobiliários etc.) ou 30 dias para produtos não duráveis (alimentos, materiais de limpeza, etc.), contados a partir do recebimento;

b) Caso o fabricante ofereça garantia contratual adicional, que pode ser de até 12 (doze) meses, esta deverá ser plenamente assegurada à Administração, observando-se os prazos e condições estabelecidos pelo fabricante. (condição que deve estar expressa na proposta comercial);

c) A Administração não exigirá garantia contratual adicional como condição obrigatória para a contratação, mas fará jus a eventual garantia comercial normalmente praticada no mercado;

d) Eventual substituição ou reparo se dará conforme previsto no item 7.13, respeitando os prazos da garantia legal e/ou contratual aplicável;

7.13. Condições e prazos para refazimento dos serviços ou para substituição de objeto, caso apresentem defeitos durante o prazo de garantia ou de validade:

Em caso de não conformidade ou rejeição, a contratada deverá refazer o serviço ou substituir o produto no prazo máximo de 24 horas, ou em outro prazo acordado em razão da natureza da falha.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

8. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
8.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;
8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
8.4. Der causa à inexecução total do contrato;
8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
8.7. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
8.8. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
8.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
8.10. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 8.3, 8.4 e 8.5, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 8.6, 8.7, 8.8 e 8.9, bem como nos itens 8.3, 8.4 e 8.5, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

a. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias ficando o Município autorizado a extinguir o contrato após este período;

b. Compensatória, para as infrações descritas nos itens 8.6 a 8.9, de 15% a 30% do valor do Contrato

c. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 8.4, de 15% a 30% do valor do Contrato.

d. Para infração descrita no item 8.3, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato.

e. Para infrações descritas no item 8.5, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato.

f. Para a infração descrita no item 8.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato,

8.11. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
8.12. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

8.13. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
8.14. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Município ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
8.15. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
8.16. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
8.17. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
b) As peculiaridades do caso concreto;
c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) Os danos que dela provierem para o Município;
e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.18. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
8.19. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)
8.20. O Município deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)
8.21. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
8.22. Os débitos do contratado para com o Município, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

decorrentes do contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

9. PREVISÃO DE ADOÇÃO DE IMR, QUANDO EXIGÍVEL

Não se aplica

10. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento se dará em 15 (quinze) dias fora a quinzena

11. CONDIÇÕES DE REAJUSTE

11.1 - Do reajuste

11.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado da contratação.

11.1.2. Ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o reajuste poderá ser aplicado mediante requerimento expresso da CONTRATADA, devidamente protocolado no Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2, sito à Avenida Kennedy, nº 1.100, neste município - ou por meio eletrônico institucional - licitacao.reajuste@saobernardo.sp.gov.br, nos termos do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.3. O reajuste será calculado mediante aplicação do índice IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, observada a variação efetiva dos custos e a data-base vinculada ao orçamento estimado da contratação.

11.1.4. Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses):

a) Um mês de retroação da data base (mês do orçamento estimado);

b) Um mês de retroação da incidência.

11.1.5. A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data do orçamento estimado e assim sucessivamente.

11.1.6. Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.

11.1.7. Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o Município poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamento.

11.1.8. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste aprovado.

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

11.1.9. O não requerimento do reajuste no prazo de 1 (um) ano subsequente ao período aquisitivo poderá ensejar preclusão temporal, nos termos do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.10. Os efeitos financeiros do reajuste limitar-se-ão aos períodos subsequentes à devida aprovação do requerimento protocolado, conforme §1º do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.11. O reajuste dependerá de aprovação pela autoridade competente e será formalizado por Termo de Apostilamento elaborado pelo Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2

11.2 DA REVISÃO

11.2.1. A revisão dos preços contratados poderá ser pleiteada a qualquer tempo para o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em decorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

11.2.2. O requerimento expresso da CONTRATADA deverá ser instruído com prova robusta demonstrando a ocorrência do fato extraordinário, o nexo de causalidade direto com o aumento dos custos e a comprovação analítica de que o impacto inviabiliza a execução do objeto.

11.3. DOS PRAZOS PARA RESPOSTA DA ADMINISTRAÇÃO

11.3.1. O prazo para resposta da Administração aos pedidos para reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período.

11.3.2. O prazo estipulado no subitem anterior refere-se estritamente à emissão de resposta ao pedido, não implicando, em nenhuma hipótese, a concessão automática do benefício pleiteado pela CONTRATADA.

12. GARANTIA CONTRATUAL

Não será exigida garantia contratual.

13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

13.1. Início da execução do objeto

13.1.1. A execução deverá iniciar a contar da assinatura do contrato.

13.1.2. O objeto consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento continuado de pão de queijo congelado.

13.1.3. O fornecimento será realizado exclusivamente durante os períodos letivos presenciais da Faculdade Municipal de São Bernardo do Campo.

13.1.4. A execução compreenderá:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE ANUAL
1	Fornecimento de pão de queijo congelado	3.960 quilogramas

13.1.5. Serão colocados pedidos quinzenais do pão de queijo, de acordo com a demanda e a frequência dos alunos, devendo a quantidade solicitada ser entregue em até 72 (setenta e duas) horas.

13.1.6. As entregas deverão ocorrer a cada 15 dias, conforme cronograma indicado no envio do pedido.

13.2. Descrição detalhada da execução

13.2.1. A contratada será responsável pelo fornecimento dos produtos alimentícios.

13.2.2. Os produtos deverão ser entregues congelados, acondicionados em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento.

13.2.3. O armazenamento ocorrerá nas dependências da Faculdade Municipal, observando as condições de conservação recomendadas pelo fabricante.

13.2.4. A contratada deverá garantir fornecimento suficiente para atendimento integral da demanda diária prevista .

13.3. Quantitativos estimados

A estimativa foi elaborada considerando a média de frequência dos estudantes do período noturno.

Quantidade diária média de alunos	275
Dias por semana	4
Qtde de semanas	4
Quantidade mensal	4.400 unidades
Quantidade (10 meses letivos) estimada	44.000 unidades
Quantidade mensal em quilogramas/mês	396 kg
Quantidade (10 meses letivo) estimada em quilogramas/ano	3.960 Kg

O original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

Os quantitativos possuem caráter estimativo, podendo variar em função da frequência dos estudantes.

Considerando um peso unitário de aproximadamente 90g, o quantitativo estimado anual é de 3.960 quilogramas ano, perfazendo um total de 396 quilogramas mês.

13.4. Características técnicas do pão de queijo

13.4.1. O produto deverá possuir peso unitário entre 80 (oitenta) e 100(cem) gramas.

13.4.2. Deverá ser fornecido congelado.

13.4.3. Deverá ser produzido a partir de ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, incluindo, entre outros:

- polvilho doce e/ou azedo;
- fécula de mandioca;
- queijo;
- leite;
- ovos;
- manteiga ou gordura vegetal permitida;
- sal.

Esclarece-se que a relação de ingredientes tem caráter exemplificativo, e não taxativo, conforme expressamente indicado pela locução "incluindo, entre outros". O polvilho (doce ou azedo) e a fécula de mandioca referem-se, tecnicamente, ao mesmo insumo sob denominações distintas, não configurando duplicidade de item, mas sinonímia.

13.4.4. Será vedada a utilização de ingredientes proibidos pela legislação sanitária vigente.

13.4.5. O produto deverá apresentar:

a) aspecto característico;
b) cor característica;
c) odor característico;
d) sabor característico;
e) ausência de matérias estranhas;
f) ausência de sinais de deterioração.

13.4.6. Não serão aceitos produtos:

- com alteração de odor;
- com alteração de cor;
- com embalagem danificada;
- fora do prazo de validade.

13.5. Embalagem

13.5.1. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, adequadas ao transporte e à conservação do produto congelado, de forma a preservar sua integridade física e sanitária até o momento da entrega.

13.5.2. Cada embalagem deverá conter peso líquido entre 1kg (um quilograma) e 2,5Kg (dois quilogramas e quinhentos gramas), admitindo-se quaisquer apresentações

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

comerciais dentro desse intervalo, desde que atendidas as demais especificações deste Termo de Referência.

13.5.3. As embalagens deverão apresentar rotulagem em conformidade com a legislação vigente.

13.5.4. A rotulagem deverá conter, no mínimo:

a) identificação do fabricante;

b) lote;

c) data de fabricação;

d) prazo de validade (*no mínimo de 90 dias no recebimento*);

e) composição do produto;

f) informações nutricionais obrigatórias.

13.6. Transporte

13.6.1. O transporte deverá preservar integralmente a cadeia de frio.

13.6.2. Os produtos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação.

13.6.3. A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos produtos até o recebimento pela Administração.

13.7. Controle de qualidade

13.7.1. A Administração poderá realizar inspeções a qualquer tempo.

13.7.2. A Contratante poderá, solicitar fichas técnicas, laudos laboratoriais, certificados de qualidade ou quaisquer outros documentos que comprovem a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações contratuais e a legislação vigente.

13.7.2.1. A Contratante poderá determinar a realização de análises laboratoriais dos produtos fornecidos, mediante justificativa técnica, sempre que houver indícios de não conformidade, alteração das características sensoriais, divergência entre o produto entregue e as especificações contratuais, reclamações recorrentes dos estudantes ou situações relacionadas à segurança dos alimentos, observados os critérios técnicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde, por meio do Manual Integrado de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Para fins de investigação de possíveis ocorrências de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), serão considerados os critérios técnicos previstos pelo Ministério da Saúde, incluindo situações em que duas ou mais pessoas apresentem sinais ou sintomas semelhantes após a ingestão do mesmo alimento.

13.7.2.2. Quando necessária a realização de análises laboratoriais, estas poderão contemplar ensaios microbiológicos, físico-químicos, bromatológicos ou outros tecnicamente pertinentes, conforme a natureza da ocorrência e o tipo de produto, sendo realizados por laboratório competente, com metodologia reconhecida pelos órgãos reguladores aplicáveis, indicado pela Contratante, correndo os respectivos custos por conta da Contratada quando confirmada a não conformidade.

13.7.3. A fiscalização poderá rejeitar produtos que não atendam às especificações estabelecidas.

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

13.8. Normas sanitárias
A execução deverá observar integralmente:

- RDC ANVISA nº 216/2004;
- RDC ANVISA nº 275/2002;
- RDC ANVISA nº 429/2020;
- demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

13.9. Medição
13.9.1. O pão de queijo será medido pela quantidade efetivamente fornecida e aceita pela fiscalização.

13.10. Recebimento provisório
O recebimento provisório ocorrerá mediante conferência dos quantitativos, integridade das embalagens e condições aparentes dos produtos.

13.11. Recebimento definitivo
O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos e da execução dos serviços, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

13.12. Substituição
Os produtos rejeitados deverão ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas após a notificação da fiscalização, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

13.13. Procedimentos de transição e finalização do contrato

13.13.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

14. QUANTIDADE DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANTIDADE ANUAL
1	Fornecimento de pão de queijo congelado	3.960 Kg

15. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE, QUANDO COUBER

a) Utilizar, sempre que possível, embalagens recicláveis, reutilizáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental;
b) Evitar a utilização de materiais descartáveis além do estritamente necessário para a adequada execução dos serviços;

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.

15.1. As exigências previstas neste item não poderão gerar custos desproporcionais nem restringir indevidamente a competitividade do certame, devendo ser observadas conforme disponibilidade e prática usual de mercado.

SE-3, 05 de novembro de 2026.

JENNIFER BATISTA MACHADO
Agente Público Designado pela Autoridade da Pasta

© Original deste documento é eletrônico e foi assinado digitalmente por JENNIFER BATISTA MACHADO.
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site https://prodigi.saobernardo.sp.gov.br/conferencia e informe o processo PC.001126/2026-59 e o código 3U5SU29M.