



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

TERMO DE REFERÊNCIA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. OBJETO

1.1. Esta licitação tem por finalidade *REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO EVENTUAL DE LANCHES E CONGÊNERES PARA EVENTOS, CURSOS, TREINAMENTOS E REUNIÕES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA FEMA*, conforme descrição completa e quantificação abaixo:

LOTE ÚNICO			
ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
01	2.500	PESSOAS	OPÇÃO 01 – COFFEE BREAK MANHÃ - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Cappuccino: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (100ml por pessoa). - Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro. Mínimo: 2 sabores (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa). - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08 un por pessoa) - Pão de Queijo (02 un por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa). - Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

2	8.500	PESSOAS	OPÇÃO 02 – COFFEE BREAK TARDE - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa) - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa). - Bolo: mínimo de 2 sabores (cenoura com cobertura, laranja, coco, chocolate, indiano, cigano, fubá) (1 pedaço 5cmx5cm por pessoa).
3	500	PESSOAS	OPÇÃO 03 – CEE REUNIÃO - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Suco: néctar de frutas de boa qualidade acondicionada em caixa cartonada de 1 litro (laranja, uva, pêssego, manga, maracujá). Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa). - Pão de queijo: (bolinhas e/ou palitos) (08un por pessoa) - Lanche: pão 50g (pão de batata, pão de cenoura, pão de azeitona, croissant sem recheio, mini francês, pão australiano, pão de forma) com frios e queijos variados, alface e pasta. (1un por pessoa). - Petit four: mínimo de 3 sabores (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa)
4	8.500	PESSOAS	OPÇÃO 04 - Café com açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa). - Café sem açúcar: acondicionado em garrafa térmica inox à bomba, acompanhando sachê de açúcar, adoçante, mexedores plásticos para café e copo térmico de isopor próprio para bebida quente. (50ml por pessoa) - Petit four: mínimo de 3 sabores por pedido (biscoitinhos amanteigados, goiabinha, beliscão, nata, chocolate, sortidos em geral) (50g por pessoa).



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

05	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 5 – KIT LANCHE - 01 mini sanduíche no pão de leite (60g) recheado com margarina, queijo mussarela e presunto embalado individualmente; - 01 refrigerante caçulinha; - 01 bombom sonho de valsa lacta; - 01 guardanapo de papel embalado individualmente; - 01 sacola para montagem do kit lanche. * Os sanduíches devem conter etiqueta de identificação indicando data de fabricação e validade de 1 dia (mantido sob refrigeração). Devem estar embalados individualmente.
06	8.000	PESSOAS	OPÇÃO 6 - Refrigerante: garrafa pet 2 litros de boa qualidade (cola e guaraná – opção normal e zero), acompanhando copo descartável transparente 200ml de boa qualidade. Deverá estar acomodado em caixa térmica com gelo e servido em jarra de vidro acompanhado de balde de gelo. (300ml por pessoa) - Salgado Assado: mínimo de 3 sabores (esfiha, bauruzinho, trouxinha salgada diversos recheios, mini pão de queijo, empadinha, enroladinho, mini tortinha) (08un por pessoa). - Salgado frito: mínimo de 3 sabores (coxinha, quibe, rissoles, bolinhas de queijo, croquetes de carne, surpresinha de milho) (08un por pessoa)

2. DA JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da necessidade:

2.1.1. As justificativas encontram-se pormenorizada no Documento de Formalização de Demanda e Estudo Técnico Preliminar.

2.1.1.1. Ademais, a contratação do fornecimento de coffee break decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para a realização dos eventos e atividades promovidos pela FEMA, com o intuito de garantir o sucesso e a eficiência das suas atividades-fim. A oferta de coffee break é fundamental para proporcionar aos participantes um ambiente mais produtivo e confortável, facilitando a interação e a troca de conhecimentos entre os envolvidos.

2.1.1.2. A inclusão de coffee break em eventos é uma prática comum que contribui significativamente para o bem-estar dos participantes, o que, por sua vez, impacta diretamente na eficácia e no alcance dos objetivos propostos. Além disso, a disponibilização de alimentos e bebidas durante os intervalos de eventos e treinamentos ajuda a manter o engajamento e a disposição dos participantes, criando um ambiente propício para aprendizado e colaboração.



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

2.1.1.3. Portanto, a contratação para o fornecimento de coffee break é essencial para a continuidade e a qualidade das atividades promovidas pela FEMA, atendendo às demandas de um ambiente institucional que busca a excelência na realização de suas funções e serviços.

2.2. Do fornecimento:

2.2.1. O fornecimento será parcelado, por demanda – mediante solicitação –, nos termos da alínea "b" do inciso V do artigo 40 da Lei Federal nº 14.133/2024.

2.3. Da utilização do sistema de registro de preços:

2.3.1. A presente contratação, conforme apontado em documento de oficialização de demanda, se dará por meio de registro de preço em virtude da possibilidade de aquisições parceladas, conforme priorização do órgão e de acordo com disponibilização orçamentária à época das aquisições, facilitando o atendimento às demandas em controle de estoque, celeridade e uniformidade das aquisições.

2.3.1.1. Segundo Marçal, *"o sistema de registro de preços é uma das soluções mais adequadas para assegurar a flexibilização em contratações administrativas"* (JUSTEN FILHO, Marçal: Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 16ª edição, p. 251).

2.3.2. Considerando esse regime, as quantidades e valores constituem mera estimativa, não sendo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o ÓRGÃO GERENCIADOR, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do ÓRGÃO GERENCIADOR, sem que isso justifique qualquer indenização à Detentora da ARP.

2.3. Da escolha da modalidade e tipo de licitação:

2.3.1. Modalidade de Licitação: considerando-se que a solução a ser adquirida encontra-se facilmente no mercado, ou seja, possuem especificações usuais, podendo definir seus padrões de desempenho, características e qualidades de forma objetiva, garantindo assim competitividade para seu fornecimento e implementação, são, portanto, considerados bens comuns, o que justifica a realização da modalidade Pregão.

2.3.2. Tipo de licitação: para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, em conformidade com a Lei 14.133/2021, art.33, I.

2.4. Critério de julgamento por lote:

2.4.1. Em regra, as aquisições por parte de instituições públicas devem ocorrer por itens, conforme estabelece a legislação vigente, incluindo a Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas no Brasil. No entanto, a Lei permite a formação de lotes

quando há justificativas plausíveis e demonstração de que a adjudicação por lote é economicamente mais vantajosa e tecnicamente necessária.

2.4.2. A presente contratação trata justamente do caso particular onde devemos aplicar a exceção já prevista em lei, pois a excessiva divisão da pretensão contratual pode prejudicar a integridade qualitativa do objeto a ser licitado prejudicando a obtenção de economias de escala, gerando custos administrativos e operacionais adicionais e interferindo na padronização de qualidade.

2.4.3. No presente caso, propõe-se a adoção do critério de julgamento por lote para a contratação pelo sistema de registro de preços.

2.4.4. A contratação se realizada por item, pode resultar em uma fragmentação desvantajosa e ineficaz dos serviços. Para justificar a formação de lotes, considera-se:

a) Natureza dos Serviços: Os itens que compõem um serviço de coffee break possuem natureza semelhante e guardam estreita relação entre si. Itens como bebidas (café, chá, sucos), alimentos (salgados, doces, frutas) e utensílios (copos, talheres, guardanapos) são usualmente fornecidos por empresas especializadas em serviços de buffet e catering, que oferecem um pacote completo para eventos.

b) Relação entre os Itens: A combinação desses itens em um único lote é lógica, pois eles são consumidos conjuntamente em um contexto específico (coffee breaks em eventos institucionais).

c) Competitividade e Viabilidade Econômica: A licitação por lote, ao invés de restringir, pode aumentar a competitividade. Empresas especializadas em catering têm maior capacidade de oferecer um serviço completo, com preços mais competitivos quando contratadas para fornecer todos os itens de um coffee break. Isso ocorre devido à economia de escala e à eficiência logística, o que pode não ser possível se cada item for adjudicado separadamente.

d) Aspectos Técnicos e Logísticos: A contratação por lote facilita a gestão e a logística do serviço. Um único fornecedor é responsável por toda a organização e entrega dos itens, garantindo a harmonização e a sincronização dos serviços. Isso evita problemas como atrasos, falta de itens ou descoordenação entre diferentes fornecedores, que poderiam comprometer a qualidade do evento.

e) Precedentes do TCU: O Tribunal de Contas da União (TCU) tem entendimento consolidado sobre a possibilidade de agrupamento de itens em lotes desde que eles possuam a mesma natureza e guardem relação entre si. Conforme destacado em precedentes, a inserção de itens distintos em um mesmo lote pode restringir a competitividade. No caso em questão, todos os itens do coffee break são

correlacionados e, portanto, o agrupamento em um lote único é justificável e não restringe o caráter competitivo da licitação.

Assim, a adoção do critério de julgamento de menor preço por lote para a contratação de serviços de coffee break pelo sistema de registro de preços se justifica pela inviabilidade de adjudicação por item, pela necessidade de padronização e eficiência na prestação dos serviços e pela busca por contratações economicamente mais vantajosas. Dessa forma, assegura-se que a contratação atenderá aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na legislação vigente.

2.4.2. A presente contratação trata justamente do caso particular onde devemos aplicar a exceção já prevista em lei, pois a excessiva divisão da pretensão contratual pode prejudicar a integridade qualitativa do objeto a ser licitado prejudicando a obtenção de economias de escala, gerando custos administrativos e operacionais adicionais e interferindo na padronização de qualidade.

2.4.3. O critério de julgamento por lote, neste caso, visa evitar a excessiva pulverização de instrumentos de pequena expressão econômica, prejudicando, inclusive, a eficiente gestão da Ata de Registro de Preço.

2.4.4. Ademais, constata-se a partir da pesquisa de preço para composição da cotação que é prática comum do mercado o mesmo fornecedor comercializar os itens que compõe o lote, de modo que não se vislumbra restrição à competitividade.

2.5. Tratamento diferenciado para ME e EPP (LC nº 123/06 c/ alt. LC nº 147/14):

2.5.1. Do fundamento legal:

Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:
[...]

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

2.5.2. A lei exige que o tratamento diferenciado se mostre vantajoso, o que significa:
i) pagar o melhor preço, aliado à ii) melhor opção para a Administração Pública.

2.5.3. O melhor preço é aquele que tem como baliza ampla pesquisa de preços, elaborada não só a partir dos valores praticados na região.

2.5.4. Observa-se que estão na balança dois princípios de peso constitucional: de um lado o sistema de proteção ao pequeno negócio e de outro a economicidade, pois não pode a Administração Pública incorrer em prejuízo econômico para fazer valer uma política pública. Ademais, a economicidade vem acompanhada da escolha mais benéfica sob o ângulo dos melhores resultados para a Administração, pois não há valia alguma se perseguir tão somente o menor preço se o objeto não se prestar à

melhor utilidade.

2.5.5. Nos dizeres do ilustre professor Marçal Justen Filho trata-se da equação custo-benefício. O mestre leciona, ainda, que *“a vantajosidade abrange a economicidade, que é uma manifestação do dever de eficiência. (...) A economicidade impõe a adoção da solução mais conveniente e eficiente sob o ponto de vista da gestão dos recursos públicos. Toda atividade administrativa comporta um enfoque sob o prisma do custo-benefício.”*

2.5.6. Desta forma, visando evitar o fracionamento do lote em prejuízo à economia de escala e a consequente busca da proposta mais vantajosa para administração pública, não será aplicável ao presente certame o disposto do Art. 48, I e III da Lei Complementar nº 123/06, porém mantendo o tratamento diferenciado nos demais aspectos compatíveis.

3. DAS CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICIDADES DO OBJETO

3.1. As opções referentes aos sabores, variedades e tipos serão feitas no ato da solicitação ao fornecedor.

3.2. Quaisquer das opções escolhidas pela contratante deverão vir acompanhadas de toalha de mesa, porta sachês com sachês apropriados aos produtos servidos conforme item 1.1. do Termo de Referência e porta guardanapos com guardanapos de papel de boa qualidade.

3.3. Os produtos solicitados conterão data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

3.4. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.

3.5. Os gêneros alimentícios usados no preparo devem ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene, conservação e apresentação.

3.5.1. A produção de alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

3.5.2. O veículo de transporte deverá apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.6. A depender da demanda de cada evento, poderá ser solicitado quantitativo específico em separado de opções vegetarianas, veganas ou com supressão ou substituição de ingredientes potencialmente alergênicos.



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

3.7. É responsabilidade da CONTRATADA fornecer as vestimentas adequadas e os itens de higiene necessários para prestação do serviço.

3.8. Para as opções que demandem uso de louça, esta deverá ser de qualidade, compreendendo, no mínimo, pratos de porcelana, talheres de inox, copos e taças de vidros e pegadores, em quantidades suficientes e devidamente higienizadas.

3.9. Para as opções que demandem uso de ornamentação, esta deverá guardar proporcionalidade com o grau de formalidade do evento, sendo de boa qualidade e em quantidade suficiente.

4. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. Em hipótese alguma será aceita a entrega parcial do item.

4.2. A fiscalização da CONTRATADA incumbirá à pessoa responsável nomeada pela FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis.

4.3. O objeto da licitação será recebido provisoriamente mediante recibo ou termo circunstanciado.

4.4. O recebimento definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade e correção dos itens adquiridos.

4.5. Caso não corresponda à qualidade exigida no edital, o produto será recusado e deverá ser substituído imediatamente.

4.5.1. Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à licitante vencedora as penalidades previstas na Lei Federal 14.133/2021, bem como o disposto na Lei federal nº 8.078 de 11/09/90 "Código de Defesa do Consumidor".

5. DO PRAZO DE ENTREGA

5.1. Os materiais deverão ser entregues em horário previamente agendado pela FEMA por meio dos pedidos, os quais devem ser realizados com até 01 (um) dia de antecedência.

5.2. A entrega dos produtos registrados será efetuada na data do evento, curso, treinamento ou reunião, após a prévia autorização requisitória da unidade requisitante acompanhada da nota de empenho respectiva.

5.4. Em caso de atraso injustificado na entrega será pago somente 50% do total do produto solicitado.

5.3. A confirmação do pedido será repassada à Detentora da ARP pelos meios existentes de comunicação de forma a abreviar o feito (whatsapp e e-mail), e estará condicionada a atualização, pela detentora, de sua regularidade fiscal.

5.4. Estão previstas entregas para qualquer dia da semana (inclusive sábados, domingos ou feriados) entre em horários que poderão ser definidos no período



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus "José Santilli Sobrinho"

matutino, vespertino ou noturno, considerando a data e horário para o respectivo evento.

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1. Local de entrega dos produtos contratados FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis, sede na Rua Getúlio Vargas, 1.200 – Vila Nova Santana, no município de Assis/SP ou eventuais locais designados pela instituição, correndo por conta da Detentora da ARP todas as despesas pertinentes, tais como transporte, embalagens, descarga, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

7. FORMA DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento relativo a cada parcela será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento definitivo.

7.2. O documento fiscal que apresentar incorreções será devolvido à Detentora e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item acima, contado da data de apresentação correta do documento fiscal.

7.3. O pagamento será efetuado:

7.3.1. mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Detentora, que deverá indicar o número de sua conta corrente e agência correspondente;

7.3.2. através de boleto bancário, devendo nesse caso a nota estar acompanhada do boleto bancário, não sendo admitida cobrança pela emissão do boleto.

7.4. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da detentora/contratada, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pro rata tempore", em relação ao atraso verificado.

7.5. Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas com as aquisições oriundas da presente Ata de Registro de Preços irão onerar o orçamento da FEMA existentes no exercício em curso.

7.6. A dotação orçamentária será indicada no momento de cada contratação.

7.7. Para o exercício seguinte, se for o caso, a FEMA se obriga em consignar em sua peça orçamentária os recursos necessários em valor suficiente

8. DO PREÇO

8.1. A estimativa de custo foi realizada considerando a média dos preços obtidos por meio de orçamento recebido de potenciais fornecedores, alinhado com o § 1º, IV do Art. 23 da Lei 14.133/21, garantindo assim conformidade legal e eficiência na aquisição, afastando qualquer possibilidade de superfaturamento ou de preço inexecutável, conforme memorial de cálculos acostado ao processo.



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

8.2. Os preços estimados baseados em orçamento recebido de potenciais fornecedores justificam-se, tendo em vista que, consultando o Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, verificou-se que os preços registrados não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração, não possuindo a descrição do tipo de cardápio e do porte específico para nos atender, seja para mais, seja para menos. Sendo assim, procedemos à pesquisa de preços junto a fornecedores no mercado local para embasar, de forma precisa, o valor estimado a ser licitado Pesquisa junto a Fornecedores Locais. No DFD, prevê 06 (seis) opções de coffee break com variação tanto do cardápio quanto do porte, com respectivas quantidades previstas por pessoas a serem atendidas.

8.3. Além disso, o requisitante considerou a expectativa de consumo anual e observou as condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado, conforme Art. 40 da Lei nº 14.133/21. A utilização do sistema de registro de preços permite a realização de registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras, conforme Art. 6º, inciso XLV da Lei nº 14.133/21.

9. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. A fiscalização do contrato será realizada por um representante da administração, designado conforme o artigo 117 da Lei 14.133/2021, responsável por acompanhar e garantir a execução fiel do contrato.

10. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

10.1. Critérios de sustentabilidade serão considerados conforme as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, visando minimizar impactos ambientais e promover práticas responsáveis na produção e fornecimento dos materiais.

11. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

11.1. As sanções aplicáveis estarão de acordo com o estabelecido no Edital, Ata de Registro de Preços e nos artigos de 155 a 163 da legislação vigente, assegurando 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.

12. DA RESCISÃO CONTRATUAL

12.1. A rescisão contratual seguirá os termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a dissolução do contrato em casos de descumprimento ou outras circunstâncias legais previstas na legislação aplicável.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

13.1. O prazo de vigência do contrato será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado,



Fundação Educacional do Município de Assis
Campus “José Santilli Sobrinho”

por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme determinação do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, visando continuidade e eficiência no fornecimento dos materiais.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não serão permitidos a subcontratação total ou parcial do objeto licitado, sob pena de rescisão contratual e sanções estabelecidas na legislação em vigor.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Este termo de referência foi elaborado a partir do Documento de Formalização de Demanda encaminhado pela Direção Executiva, considerando os quantitativos estimados de eventos para o período de 12 (doze) meses para a Administração da FEMA e a Administração do IMESA, com especificações técnicas usuais da Instituição, bem como, no Estudo Técnico Preliminar elaborado pela equipe de planejamento para esta contratação.

15.2. Os produtos serão fornecidos de acordo com as reais necessidades apresentadas pelo contratante, devendo a entrega ocorrer conforme estabelecido no item 6 deste Termo.

15.2. A contratada deverá fornecer os produtos necessários por sua conta, sem qualquer ônus ou encargo para a FEMA.

15.5. Os volumes indicados são estimados para o período de 12 meses.

Assis, 15 de agosto de 2024.

Nivaldo Aparecido de Melo
Coordenador Administrativo

Eduardo Aparecido de Souza
Chefe de Seção

Juliana Santos De Nigris Batista
Chefe de Seção

Isadora Pelizone de Lima Cintra
Assistente Administrativo