

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

VINCULAÇÃO: DFD Nº 01/2025-

AREA REQUISITANTE: Gabinete da Superintendência – Setor Administrativo

DATA: 12/09/2025

1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A Fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

1.2. O objeto da contratação não foi previsto no Plano de Contratações Anual 2025, pois o método de aquisição de insumos alimentícios para aulas práticas era realizado de outra forma. Ainda, no momento de elaboração do PAC não havia a certeza da abertura de turma do curso Técnico em Gastronomia, logo as oficinas foram planejadas em momento posterior ao PAC.

2. OBJETO:

Contratação de empresa (s) para o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) diversos, destinados a realização de coquetel durante o Evento “FIEC 40 anos construindo futuros”, que se realizará em 31 de outubro de 2025.

Item	Nome	Descritivo	Quantidade	Unidade
1	ABACAXI PÉROLA MADURO	DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA VAZADA BEM CONSERVADA E ISENTAS DE SUJIDADES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	04	UNID.
2	ABOBRINHA ITALIANA	ABOBRINHA ITALIANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO	04	KG

		UNIFORME; COM ASPECTO; AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE; ISENTA DE ENFERMIDADES; MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; DEFEITOS PROIBIDOS: ERIMENTO; PASSADO; PODRIDÃO; DANO POR PRAGA; VIROSE E MURCHO. ACONDICIONADA EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES.		
3	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO: AÇÚCAR IMPALPÁVEL, COMPOSTO POR AÇÚCAR REFINADO, DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR, FINAMENTE MOÍDO E AMIDO DE MILHO. COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM APROXIMADA DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	01	KG
4	ÁGUA MINERAL COM GAS	ÁGUA MINERAL NATURAL GASEIFICADA ARTIFICIALMENTE. EMBALAGEM EM GARRAFA PET DE APROXIMADAMENTE 1,5L. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	30	UNID.
5	ALECRIM FRESCO	COM HASTES LENHOSAS; FOLHAS PEQUENAS E FINAS DE COR ACINZENTADA NA PARTE INFERIOR E VERDE NA SUPERIOR; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO MURCHO OU AMARELADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC; ANVISA; INMETRO); RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA	3	Maço
6	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	EM CONSERVA SEM CAROÇO INTEIRA, TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM COM PESO	06	UNID.

		LÍQUIDO DE 230G E PESO DRENADO DE 120G. COM IMPRESSÃO DO NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E LOTE. VALIDADE APROXIMADA PARA 6 MESES.		
7	ALHO	COM CASCA. BRASILEIRO, TIPO 5/6; DE BOA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO/GRANDE E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS.	200	G
8	AMÊNDOA INTEIRA	AMÊNDOA INTEIRA, TORRADA. GRÃOS ÍNTEGROS E DE COLORAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM PLÁSTICA DE APROXIMADAMENTE 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA."	200	G
9	AZEITE DE OLIVA	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100%, ACIDEZ MÁXIMA: 0,4%. QUANTIDADE 500 G., PRAZO MINIMO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	07	UNID.
10	CEBOLA	PRIMEIRA; COMPACTA E FIRME; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURACOES E CORTES; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-15(DECRETO 12486 DE 20/10/78); COM OS PADROES DE EMBALAGEM DA INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA,N 9,DE 12/11/02, (SARC,ANVISA,INMETRO)	01	KG
11	CREAM CHEESE	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, DE SABOR SUAVE, FRESCO, COM TEXTURA ESPALHÁVEL, EM EMBALAGENS CONTENDO 300G DO PRODUTO.	35	UNID.

		EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
12	CUSCUS MARROQUINO	SÊMOLA DE TRIGO PARA CUSCUZ MARROQUINO, PRÉ-COZIDA. EMBALAGEM EM CAIXA OU PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	02	UNID.
13	DESMOLDANTE	DESMOLDANTE SPRAY PARA FORMAS E ASSADEIRAS, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS, PARA USO CULINÁRIO. EMBALAGEM EM LATA DE AEROSSOL DE APROXIMADAMENTE 400ML. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	01	UNID.
14	ESSÊNCIA DE BAUNILHA	ESSÊNCIA ARTIFICIAL PARA USO CULINÁRIO, SABOR BAUNILHA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR DE BAUNILHA, FRASCO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 30ML; VALIDADE MIN.DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-57(DECRETO 12486 DE 20/10/78)	02	UNID.
15	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, OBTIDA DO TRIGO MOIDO, LIMPO, DESGERMINADO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL, ATOXICO; VALIDADE MIN.2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (PORTARIA N 54, DE18/07/96). EXEMPLO: RENATA, VENTURELLI OU SIMILAR.	12	KG
16	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, EM PÓ INSTANTÂNEO, INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISAE E	06	UNID.

		MONOESTEARATO DE SORBITANA, PRÓPRIO PARA FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, EMBALAGEM DE 10G. VALIDADE APROXIMADA DE 6 MESES.		
17	FERMENTO QUÍMICO	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ INSTANTÂNEO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA COM 100G. DATA DE VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	01	UNID.
18	FLOR DE SAL	FLOR DE SAL. CRISTAIS FINOS E DELICADOS, PARA FINALIZAÇÃO DE PRATOS. EMBALAGEM EM POTE DE VIDRO OU CORTIÇA DE APROXIMADAMENTE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	01	UNID.
19	GEMA PASTEURIZADA	GEMA DE OVO PASTEURIZADA, LÍQUIDA. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1L. VALIDADE DE APROX.06 MESES.	01	UNID.
20	GOIABADA	GOIABADA EM BARRA. EMBALAGEM APROXIMADA DE 300G. VALIDADE DE 5 MESES.	12	UNID.
21	KIWI	KIWI, IN NATURA, COM POLPA FIRME E INTACTA; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	04	KG
22	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO INTEGRAL; COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, ACUCAR E LACTOSE (TRADICIONAL); DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEA;	12	UNID.

		EMBALAGEM DE 395G; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA.		
23	LEITE INTEGRAL	PASTEURIZADO PELO SISTEMA UHT, COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES, EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 01 LITRO, DEVENDO CONTER EM SUA EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	10	UNID.
24	LEMON PEPPER	TEMPERO LEMON PEPPER; MISTURA DE PIMENTA-DO- REINO MOÍDA COM RASPAS DE LIMÃO DESIDRATADAS E SAL. EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	01	UNID.
25	LIMÃO SICILIANO	LIMÃO SICILIANO FRESCO; DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRUTOS DE FORMATO ELÍPTICO, COM CASCA GROSSA, AMARELA E AROMÁTICA; SUCULENTOS E COM SEMENTES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	04	KG
26	LIMÃO TAITI	LIMÃO FRESCO, TIPO TAHITI; DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRUTOS COM CASCA VERDE, LISA E BRILHANTE; FIRMES, SUCULENTOS E SEM SEMENTES. ACONDICIONADO EM CAIXA APROPRIADA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	05	KG
27	MAÇÃ GALA	MAÇÃ GALA, FRESCA, NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	01	KG

28	MANGA PALMER	MANGA PALMER, DE PRIMEIRA; TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	04	KG
29	MANTEIGA SEM SAL	MANTEIGA SEM SAL, EXTRA OU DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, PLÁSTICA OU PAPEL FOLHA DE ALUMÍNIO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C. EMBALAGEM DE 200G. VALIDADE APROXIMADA DE 06 MESES.	15	UNID.
30	MELÃO AMARELO	MELÃO AMARELO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	12	KG
31	OVO	OVOS DE GALINHA BRANCOS - CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODOR OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA COM	09	UNID.

		20 UNIDADES. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
32	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO COMESTÍVEL; DE SOJA; OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA FRASCO COM APROXIMADAMENTE 900 ML.	02	UNID.
33	PIMENTA DEDO DE MOÇA	PIMENTA VERMELHA (DEDO DE MOÇA); FRESCA; DE PRIMEIRA; COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES SUJIDADES, PARASITAS E LARVA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 100G.	01	UNID.
34	PIMENTA DO REINO BRANCA MOÍDA	PIMENTA DO REINO BRANCA MOÍDA. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	01	UNID.
35	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA	PIMENTA DO REINO PRETA EM PÓ. EMBALAGEM 50G.VALIDADE DE 6 MESES.	01	UNID.
36	QUEIJO COALHO	QUEIJO TIPO COALHO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	1,5	KG
37	QUEIJO PARMESÃO PEDAÇO	QUEIJO PARMESÃO EM PEDAÇO. PEÇA COM APROXIMADAMENTE 200G. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS.	15	UNID.
38	QUEIJO RICOTA	RICOTA FRESCA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C; EMBALADA EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 400G. VALIDADE DE 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	12	UNID.
39	SAL REFINADO	SAL REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE E VEDADO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME	01	UNID.

		LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.		
40	SALAME ITALIANO	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO E REFRIGERADO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. COMPOSTO POR CARNE SUÍNA; TOUCINHO SUÍNO; SAL; DEXTROSE; ESPECIARIAS; MALTODEXTRINA; ÁGUA; AÇÚCAR; REALÇADOR DE SABOR; ANTIOXIDANTE; CONSERVANTES E ACIDULANTE. EMBALAGEM COM 100G. VALIDADE DE 2 MESES.	05	UNID.
41	FARINHA DE TAPIOCA	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE APROXIMADAMENTE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	03	UNID.
42	TOMATE CEREJA	TOMATE TIPO CEREJA, FRESCO, GRUPO: VERMELHO, DURABILIDADE: NORMAL. MADURO, DE BOA QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA E TAMANHO PADRONIZADO; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	6	KG
43	TOMATE ITALIANO	TOMATE TIPO ITALIANO; MADURO, DE BOA QUALIDADE, GRAÚDO; COM POLPA FIRME E INTACTA E TAMANHO PADRONIZADO; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	02	KG
44	TOMILHO FRESCO	RAMOS FRESCOS DE TOMILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MAÇO COM APROXIMADAMENTE 50G.	03	Maço
45	UVA PASSA PRETA	UVA PASSA PRETA SEM	03	UNID.

		SEMENTE. EMBALAGEM 200G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.		
46	UVA ROXA	UVA ROXA FRESCA, DO TIPO RED GLOBE, COM CACHOS INTEIROS, BAGAS FIRMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, SEM ASPECTOS DE PODRIDÃO	06	KG
47	VINAGRE DE VINHO BRANCO	FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO BRANCO. ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 750 ML VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	01	UNID.
48	NÉCTAR DE UVA	NÉCTAR DE UVA PRONTO PARA CONSUMO E EMBALADO EM EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA TIPO "CAIXA" (TETRAPAK OU SIMILAR), COM CAPACIDADE DE 1 LITRO. A BEBIDA DEVE SER FABRICADA A PARTIR DO SUÇO CONCENTRADO DE UVA, COM UM TEOR DE POLPA MÍNIMO DE 30%, E NÃO PODE CONTER CORANTES, CONSERVANTES OU ADOÇANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA DE 6 MESES.	40	UNID.
49	TORRADAS TIPO CANAPÉ	MINI TORRADAS, FINAS E CROCANTES, PARA SERVIR COM CANAPÉS. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. EMBALAGEM NO MÍNIMO 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	24	UNID.
50	GARRAFA DE VIDRO COM FECHAMENTO HERMÉTICO	GARRAFA DE VIDRO, DE CAPACIDADE DE 500ML, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, PARA ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO DE LÍQUIDOS. MATERIAL: VIDRO	8	UNID.

		TRANSPARENTE, DE ALTA RESISTÊNCIA, LIVRE DE CHUMBO E OUTROS METAIS PESADOS, ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS.		
51	GELO POTÁVEL TRITURADO	GELO POTÁVEL TRITURADO, EM SACO DE 10 KG CADA, PARA USO EM BEBIDAS	3	UNID.

3. LOCAL DE ENTREGA:

A entrega deverá ser realizada na sede da FIEC - Av. Engenheiro Fábio Roberto Barnabé, 3405 - Jd. Regina - CEP: 13349-003 Indaiatuba/SP, no setor de Almoxarifado, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 16:30h.

4. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado por meio de parcela única, mediante a apresentação de nota fiscal ou da fatura pelo contratado e devidamente atestadas pela fiscalização contratual, caso estejam de acordo com o objeto executado.

4.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.3. A retenção ou glosa no pagamento será proporcional à irregularidade verificada, caso se constate: a não entrega de parte dos produtos acordados, ou à não execução com a qualidade mínima exigida dos produtos contratados.

4.4. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1.

Requisitos Temporais: a entrega dos gêneros deverá ocorrer no **dia 20 de outubro de 2025**, no **período da manhã até às 10 horas**.

Requisitos de garantia: todos os produtos devem apresentar as características e qualidade exigidas no Termo de Referência, passíveis de recusa no recebimento, em caso de inadequação.

5.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Na presente contratação não há indicação de marcas e modelos.

5.3. Apresentação de amostras/ prova de conceito: Art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021)

Não se aplica.

5.4. Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.5. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, tendo em vista que se trata de contratação de serviço comum e de baixo valor.

5.6. Vistoria

Não se aplica.

6. DA EXECUÇÃO, DO GESTOR, DO FISCAL E DO PREPOSTO

6.1. O fornecimento deverá ser executado com estrita observância ao que dispõe a proposta final apresentada.

6.2. A Nota Fiscal deverá ser entregue para o Setor de almoxarifado da Fundação.

6.3. O gestor da Fundação, será indicado na emissão do pedido de compras ou documento equivalente, que será o responsável pelo acompanhamento e garantir que as obrigações contratuais sejam cumpridas segundo os termos estabelecidos, verificando o cumprimento das condições pactuadas, analisando e autorizando os pagamentos devidos, entre outras atividades relacionadas à gestão do contrato.

6.4. O fiscal da Fundação será indicado na emissão do pedido de compras ou documento equivalente, que será responsável para garantir que as especificações sejam atendidas e determinando o que for necessário para a regularização dos defeitos ou faltas observadas, e atestar recebimento definitivo e a respectiva ratificação de autorização para pagamento da nota fiscal efetuada pelo gestor do pedido.

6.5. O preposto da empresa deverá ser indicado para fins de emissão do pedido de compras ou documento equivalente, o qual será o responsável para prestar toda assistência e orientações que se fizerem necessárias pelo fornecimento, conforme art. 118 da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.6. A fiscalização será exercida no interesse da Fundação, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implicará corresponsabilidade da Fundação ou de seus agentes e prepostos.

6.7. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto adjudicado, deverão ser prontamente atendidas pela empresa vencedora, sem quaisquer ônus adicionais para a Fundação.

7. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. O fornecimento deverá ser executado fielmente pelas partes.

7.2. O fornecedor, será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do objeto, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.3. Somente o fornecedor será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.4. A inadimplência do fornecedor em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto contratado.

7.5. O fornecedor obriga-se ao fornecimento dentro do prazo estipulado obedecendo as exigências previstas neste instrumento.

7.6. O fornecedor obriga-se a fornecer o material de acordo com o contratado, cabendo à Fundação, o direito de recusá-lo quando não estiver de acordo com o estabelecido, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

7.7. O fornecedor obriga-se a substituir o material na hipótese de entrega em desconformidade com as especificações, com defeito de fabricação, imperfeitos, vícios e qualidade inferior, no prazo definido pela Fundação através do gestor indicado.

7.8. A Fundação obriga-se a propiciar todas as facilidades indispensáveis à boa realização do objeto deste instrumento.

7.9. A Fundação obriga-se, ainda, a efetuar pontualmente os pagamentos referentes ao fornecimento efetuados pela empresa vencedora.

7.10. Providenciar e disponibilizar à CONTRATADA, todas as informações pertinentes.

7. FORMA CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A seleção do fornecedor será realizada **por item**, com base nos critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

8. JUSTIFICATIVA/ FINALIDADE:

Os gêneros alimentícios serão usados para a oferta de oficinas culinárias no Evento Portas Abertas da Fiec, edição maio de 2025. As oficinas são uma forma de divulgar os cursos de técnicos em Gastronomia e em Nutrição e Dietética para a comunidade presente na data, além

FIEC
Fundação Indaiatubana de Educação e Cultura

de proporcionar a prática de ensino por parte dos alunos. Ainda, os participantes podem ampliar seus conhecimentos e habilidades culinárias, além de vislumbrar as inúmeras possibilidades e a estrutura que a Fiec disponibiliza para os cursos de Gastronomia e de Nutrição, encorajando-se a se inscrever e tornar-se um aluno do técnico desta área.

Data: 12/09/2025

Lucimara Cecon – Requisitante
Assistente de Serviços Administrativos
Gabinete da Superintendência