TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência destina-se a estabelecer as condições e especificações para a contratação de serviços de alimentação destinados à execução das atividades do projeto, bem como subsidiar a elaboração e a análise das propostas apresentadas pelos fornecedores interessados.

A presente contratação observará as disposições do Decreto Federal nº 8.241, de 21 de maio de 2014, mediante procedimento de Seleção Pública, com aplicação subsidiária da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no que couber, bem como as demais normas aplicáveis às contratações realizadas por fundações de apoio.

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de serviços de alimentação, compreendendo café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, destinados aos participantes, palestrantes e equipe de apoio do Curso Regularização Sanitária de Laticínios de Pequeno Porte, a ser realizado nos dias 18, 19, 20 e 21 de novembro de 2026, na Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim e na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência. A contratação destina-se ao desenvolvimento das atividades do projeto de promoção e apoio à inclusão produtiva e sanitária dos agricultores familiares e povos e comunidades tradicionais no processo de agroindustrialização e comercialização, e de incentivo à certificação e identificação de produtos da agricultura familiar, desenvolvido no âmbito do Termo de Execução Descentralizada nº 974871/2025, celebrado entre a Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (SEAB/MDA) e o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) – campus Crateús, com o apoio da Fundação de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (FAIFCE).

2. JUSTIFICATIVA

A contratação dos serviços de alimentação justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas de acolhimento, permanência e participação dos cursistas, palestrantes e equipe de apoio do Curso Regularização Sanitária de Laticínios de Pequeno Porte, a ser realizado entre os dias 16 e 19 de novembro de 2026, na Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.

O curso integra as ações de capacitação destinadas ao fortalecimento da agricultura familiar e à promoção da inclusão produtiva e sanitária, com ênfase na regularização de estabelecimentos de pequeno porte dedicados à produção e ao beneficiamento de leite e derivados. A iniciativa busca contribuir para a qualificação dos processos produtivos, a adequação às exigências sanitárias e a ampliação das possibilidades de comercialização dos produtos da agricultura familiar.

Considerando a realização das atividades em área rural, o deslocamento dos participantes de diferentes localidades e a programação formativa distribuída ao longo do dia, torna-se necessário disponibilizar alimentação no próprio local do evento, assegurando condições para o cumprimento da programação e evitando interrupções decorrentes da necessidade de deslocamento para estabelecimentos externos.
O fornecimento compreenderá café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, conforme os quantitativos, horários, cardápios e demais condições estabelecidos neste Termo de Referência.
O curso contará com a participação de 80 (oitenta) pessoas, das quais 40 (quarenta) serão provenientes de outras localidades e permanecerão alojadas durante o período de realização das atividades, enquanto as outras 40 (quarenta) residem na região e retornarão diariamente às suas residências. Dessa forma, o fornecimento de café da manhã e jantar será destinado aos 40 (quarenta) participantes alojados, enquanto os lanches da manhã e da tarde e o almoço atenderão à totalidade dos 80 (oitenta) participantes, justificando os quantitativos diferenciados previstos neste Termo de Referência.

3. Cronograma

3.1 O Curso Regularização Sanitária de Laticínios de Pequeno Porte será realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro de 2026, na Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.

3.2 O fornecimento dos serviços de alimentação deverá observar os dias, horários e quantitativos estabelecidos no item 4 deste Termo de Referência, de modo a assegurar a continuidade das atividades formativas.

Evento	Período	Local de Realização
Curso Regularização Sanitária de Laticínios de Pequeno Porte	16 a 19/11/2026	Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará. Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim

4. ESPECIFICAÇÃO

4.1 A contratação compreenderá o fornecimento de 1.280 (mil duzentas e oitenta) refeições, distribuídas entre café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, durante

o período de realização do Curso Regularização Sanitária de Laticínios de Pequeno Porte, conforme os quantitativos, cardápios e horários especificados na tabela a seguir. As gramaturas indicadas referem-se aos alimentos prontos para consumo, por pessoa, devendo ser observadas as condições complementares estabelecidas no item 4.4 deste Termo de Referência.

4.2 Os quantitativos estabelecidos consideram a participação diária de 80 (oitenta) pessoas nas atividades do curso, sendo 40 (quarenta) participantes alojados e 40 (quarenta) participantes residentes na região. O café da manhã e o jantar serão fornecidos aos 40 (quarenta) participantes alojados durante os quatro dias do curso, enquanto o lanche da manhã, o almoço e o lanche da tarde serão fornecidos à totalidade dos 80 (oitenta) participantes, conforme a distribuição estabelecida na tabela de especificações.

4.3 O valor global estimado da contratação é de R$ 25.600,00 (vinte e cinco mil e seiscentos reais), conforme os valores unitários de referência indicados na tabela de especificações, apurados com base em pesquisa de preços com, no mínimo, 3 (três) cotações, juntada ao processo de contratação.

ITEM	Descrição do Serviço	Quantidade	Valor Unitário	Valor total
01	Café da manhã — das 7h às 7h40. Cardápio: sanduíche natural em pão de forma integral, com recheio de frango desfiado, ricota ou atum e salada, com peso mínimo de 120 g por pessoa (uma unidade); cuscuz temperado (200 g por pessoa); bolo (uma fatia com peso mínimo de 60 g por pessoa); suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó; e café (100 ml por pessoa), acompanhado de açúcar e adoçante. Nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim	160 pessoas	R$ 17,00	R$ 2.720,00

02	Lanche da manhã — das 9h às 10h. Cardápio: salada de frutas da estação, composta por, no mínimo, três variedades de frutas, em porção de 150 ml por pessoa, acompanhada de suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim.	160 pessoas	R$ 11,00	R$ 1.760,00
03	Lanche da manhã — das 9h às 10h. Cardápio: salada de frutas da estação, composta por, no mínimo, três variedades de frutas, em porção de 150 ml por pessoa, acompanhada de suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro no Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.	160 pessoas	R$ 11,00	R$ 1.760,00
	Almoço — das 12h30 às 13h30. Cardápio: feijão (120 g por pessoa); arroz (200 g por pessoa); macarrão espaguete (120 g por pessoa); saladas cozidas e/ou cruas (100 g por pessoa); carne bovina e/ou frango, fritos ou cozidos (120 g por pessoa); suco preparado com fruta ou polpa de fruta	160 pessoas	R$ 34,00	R$ 5.440,00

	(150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó; e sobremesa (uma porção individual). Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim.			
	Almoço — das 12h30 às 13h30. Cardápio: feijão (120 g por pessoa); arroz (200 g por pessoa); macarrão espaguete (120 g por pessoa); saladas cozidas e/ou cruas (100 g por pessoa); carne bovina e/ou frango, fritos ou cozidos (120 g por pessoa); suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó; e sobremesa (uma porção individual. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro no Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.	160 pessoas	R$ 34,00	R$ 5.440,00

04	Lanche da tarde — das 16h às 16h30. Cardápio: bolos diversos (uma fatia com peso mínimo de 60 g por pessoa); biscoitos diversos (50 g por pessoa); suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó; e café (100 ml por pessoa), acompanhado de açúcar e adoçante. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim.	160 pessoas	R$ 11,00	R$ 1.760,00
05	Lanche da tarde — das 16h às 16h30. Cardápio: bolos diversos (uma fatia com peso mínimo de 60 g por pessoa); biscoitos diversos (50 g por pessoa); suco preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó; e café (100 ml por pessoa), acompanhado de açúcar e adoçante. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro no Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.	160 pessoas	R$ 11,00	R$ 1.760,00

05	Jantar — das 18h30 às 19h30. Cardápio: caldo de mandioca com carne moída (300 ml por pessoa); arroz (150 g por pessoa); feijão (80 g por pessoa); carne bovina e/ou frango, fritos ou cozidos (100 g por pessoa); saladas cozidas e/ou cruas (100 g por pessoa); e suco de sabores tropicais, preparado com fruta ou polpa de fruta (150 ml por pessoa), vedado o uso de refresco em pó. Entregar 40 para cada dia nos dias 16, 17, 18 e 19 de novembro na Fazenda Normal Centro de convivência da EMATECE, na Estrada do Algodão, Km 214, Distrito de Uruquê zona rural do município de Quixeramobim.	160 pessoas	R$ 31,00	R$ 4.960,00
Total prestação do serviço				**R$ 25.600,00**

4.4 Especificações complementares:

a) As gramaturas indicadas nas especificações das refeições referem-se aos alimentos prontos para consumo, por pessoa.

b) Os sanduíches naturais deverão ser preparados com pão de forma integral e recheio de frango desfiado, ricota ou atum, acompanhado de salada, com peso mínimo de 120 g por unidade.

c) As fatias de bolo deverão apresentar peso mínimo de 60 g por pessoa.

d) Os sucos deverão ser preparados com fruta ou polpa de fruta, sendo vedada a utilização de refrescos em pó.

e) O café deverá ser disponibilizado acompanhado de açúcar e adoçante.

f) A salada de frutas deverá conter, no mínimo, três variedades de frutas da estação.

g) O almoço deverá incluir suco de frutas, na quantidade de 150 ml por pessoa, e uma porção individual de sobremesa.

h) O lanche da tarde deverá incluir 50 g de biscoitos diversos por pessoa.

i) Deverá ser disponibilizada água mineral potável, preferencialmente gelada, durante todos os horários de fornecimento das refeições, em garrafões de 20 litros, acompanhados dos respectivos dispensadores, em quantidade suficiente para atender aos participantes.

j) A contratada deverá disponibilizar, no mínimo, 10% (dez por cento) das refeições em opção sem carne, bem como atender às restrições alimentares informadas pela Coordenação do Projeto com antecedência mínima de 3 (três) dias, incluindo, quando necessário, preparações adequadas a participantes com intolerância à lactose, restrição ao glúten ou outras necessidades alimentares específicas.

k) A contratada deverá fornecer todos os utensílios necessários à adequada prestação dos serviços, incluindo pratos, talheres, copos, guardanapos, travessas e recipientes térmicos, priorizando materiais reutilizáveis, devidamente higienizados, ou descartáveis biodegradáveis, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da rubrica 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, Meta 5 – Alimentação, produto "Contratação de alimentação para os participantes dos seminários, oficinas e reuniões", do Plano de Trabalho atualizado pelo Termo de Apostilamento nº 001-2026, vinculado ao Termo de Execução Descentralizada nº 974871/2025, observada a disponibilidade orçamentária e financeira e a compatibilidade da despesa com as atividades previstas no projeto.

5.2 Conforme informações prestadas pelo Setor de Projetos da FAIFCE, a Meta 5 – Alimentação, do Plano de Trabalho atualizado pelo Termo de Apostilamento nº 001-2026, mantém previsão orçamentária de R$ 110.608,00 (cento e dez mil, seiscentos e oito reais), dos quais R$ 68.047,00 (sessenta e oito mil e quarenta e sete reais) encontram-se comprometidos, restando saldo de R$ 42.561,00 (quarenta e dois mil, quinhentos e sessenta e um reais). A presente contratação, estimada em R$ 25.600,00 (vinte e cinco mil e seiscentos reais), deverá observar a disponibilidade financeira e a compatibilidade com as demais atividades programadas até fevereiro de 2027.

6. ENTREGA

6.1 A prestação dos serviços de alimentação ocorrerá nas dependências da Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará, durante os dias 18, 19, 20 e 21 de novembro de 2026, observados os horários, quantitativos e demais condições estabelecidos neste Termo de Referência.

6.1.1 Para a execução dos serviços, a contratante disponibilizará a infraestrutura necessária para a realização das atividades, compreendendo espaço físico coberto e adequado à organização, distribuição e consumo das refeições, mobiliário de apoio, incluindo mesas e cadeiras, instalações elétricas, abastecimento de água e instalações sanitárias para utilização dos participantes e da equipe de apoio. Caberá à contratada providenciar todos os equipamentos, utensílios, recipientes térmicos, insumos e demais materiais necessários ao preparo, acondicionamento, transporte, conservação e distribuição dos alimentos, sem custos adicionais para a contratante, observadas as normas sanitárias vigentes.

6.2 Os horários destinados à prestação do serviço de alimentação serão os seguintes:

Alimentação	Horários
Café da manhã	7h às 7h40
Lanche da manhã	9h às 10h
Almoço	12h30 às 13h30
Lanche da tarde	16h às 16h30

Jantar	18h30 às 19h30

6.3 O transporte, o acondicionamento, a conservação, a manipulação e a distribuição dos alimentos deverão observar as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação e as normas sanitárias vigentes, assegurando condições adequadas de higiene, temperatura, qualidade e segurança dos produtos, desde sua preparação até o momento do consumo.

6.3.1 Os alimentos poderão ser preparados no local de realização do evento, desde que exista infraestrutura adequada e sejam observadas as normas sanitárias vigentes, ou preparados em estabelecimento externo devidamente regularizado e transportados em recipientes térmicos apropriados, capazes de preservar suas características e condições de segurança alimentar. As preparações quentes deverão ser mantidas em temperatura superior a 60 °C durante o transporte e a distribuição, observadas as disposições da Resolução RDC Anvisa nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis.

6.4 A contratada deverá disponibilizar, durante os períodos de fornecimento das refeições, equipe de apoio composta por, no mínimo, 3 (três) profissionais responsáveis pela organização, distribuição, reposição dos alimentos, atendimento aos participantes e manutenção das condições de higiene e limpeza dos espaços utilizados para o serviço, bem como fornecer todos os utensílios necessários à prestação dos serviços, incluindo pratos, talheres, copos, guardanapos, travessas, recipientes térmicos e demais materiais indispensáveis, sem custos adicionais para a contratante.

6.5 A execução dos serviços deverá ocorrer mediante emissão de Ordem de Serviço pela contratante, encaminhada preferencialmente por correio eletrônico, cabendo à contratada manter seus dados cadastrais e meios de contato devidamente atualizados. A Ordem de Serviço vinculará a contratada às condições estabelecidas neste Termo de Referência e em sua proposta, devendo especificar os quantitativos, os horários e o local de fornecimento das refeições nos dias 18, 19, 20 e 21 de novembro de 2026, na Laticínios Terra Conquistada, localizada no Assentamento Nova Canaã, Rodovia CE-166, km 57, na zona rural do município de Quixeramobim, Ceará.

6.6 A contratada deverá executar integralmente os serviços nos dias 18, 19, 20 e 21 de novembro de 2026, conforme os quantitativos, cardápios e horários estabelecidos neste Termo de Referência e na respectiva Ordem de Serviço. O descumprimento injustificado das condições de execução poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis.

6.7 A comprovação da execução dos serviços deverá ser apresentada ao coordenador do projeto, por meio de documentação pertinente ao fornecimento realizado, incluindo nota fiscal e demais registros eventualmente exigidos pela contratante. As comunicações deverão ser encaminhadas preferencialmente para o endereço eletrônico valdenio.mendes@ifce.edu.br.

6.8 O responsável pelo acompanhamento, recebimento e conferência dos serviços prestados será Valdenio Mendes Mascena, coordenador do projeto, sem prejuízo da designação de outros colaboradores para auxiliar na fiscalização da execução contratual.

6.9 A contratada será integralmente responsável pela qualidade, quantidade, integridade e segurança sanitária dos alimentos fornecidos, devendo assegurar sua adequação ao consumo e às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

6.10 A contratada deverá cumprir a legislação sanitária e as normas técnicas aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente aquelas relacionadas às boas práticas de

manipulação, preparação, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, mantendo as condições de regularidade exigíveis para o exercício da atividade.

6.11 Os serviços deverão ser executados em estrita conformidade com as especificações deste Termo de Referência, as condições estabelecidas no instrumento de contratação e a proposta apresentada pela contratada, devendo a respectiva nota fiscal discriminar adequadamente os serviços prestados.

6.12 A nota fiscal deverá conter, no campo destinado às informações complementares, a identificação do projeto, os dados de contato da contratada, incluindo telefone e endereço eletrônico, e as informações bancárias necessárias à realização do pagamento, quando aplicáveis.

6.13 Constatada qualquer desconformidade na execução dos serviços, a contratada deverá adotar imediatamente as providências necessárias à sua regularização, inclusive mediante substituição dos alimentos inadequados, sem ônus adicional para a contratante, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.

6.14 A FAIFCE poderá rejeitar, total ou parcialmente, os serviços de alimentação executados em desacordo com as especificações, os quantitativos, os padrões de qualidade ou as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento de contratação.

6.15 O recebimento provisório ou definitivo dos serviços não exclui a responsabilidade da contratada por irregularidades na execução, danos decorrentes do fornecimento de alimentos inadequados ao consumo ou prejuízos causados à contratante ou a terceiros, nos termos da legislação aplicável.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Verificar, durante a execução contratual, a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas da contratada, observada sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

7.2 Efetuar os pagamentos devidos à contratada, nos valores, prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no respectivo instrumento de contratação, mediante comprovação e ateste da regular execução dos serviços.

7.3 Proporcionar à contratada as condições necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo as informações pertinentes ao local de realização do evento, aos horários de atendimento e à organização das atividades, bem como proceder ao recebimento e à conferência dos serviços prestados.

7.4 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de responsável designado, registrando eventuais ocorrências e solicitando as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades ou desconformidades verificadas durante a prestação dos serviços.

7.5 Assegurar à contratada e aos profissionais por ela designados o acesso ao local de realização do evento e aos espaços eventualmente disponibilizados para organização e distribuição dos alimentos, observadas as condições de funcionamento, infraestrutura e segurança previamente informadas, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pelo fornecimento dos equipamentos, utensílios e demais recursos necessários à execução dos serviços.

7.6 Prestar à contratada, em tempo hábil, as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução dos serviços contratados.

7.7 Solicitar à contratada, quando necessário e observadas as exigências legais e contratuais aplicáveis, documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais relacionadas à execução dos serviços.
7.8 Notificar a contratada sobre eventuais irregularidades identificadas na execução dos serviços, estabelecendo, conforme a natureza e a gravidade da ocorrência, prazo compatível para sua correção, sem prejuízo da exigência de providências imediatas quando se tratar de condições que comprometam a qualidade ou a segurança dos alimentos.
7.9 Rejeitar, total ou parcialmente, os serviços executados em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, exigindo as providências necessárias à regularização das desconformidades identificadas.
7.10 A FAIFCE não responderá por compromissos assumidos pela contratada perante terceiros, ainda que relacionados à execução dos serviços, nem por danos causados a terceiros em decorrência de atos ou omissões da contratada, de seus empregados, prepostos ou representantes, ressalvadas as responsabilidades legalmente atribuíveis à contratante.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Assumir integralmente as despesas necessárias à execução dos serviços de alimentação, incluindo aquisição de ingredientes, preparação, acondicionamento, transporte, distribuição, disponibilização de profissionais de apoio, utensílios e demais recursos indispensáveis ao cumprimento do objeto contratado.

8.2 Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, despesas de transporte, deslocamento de pessoal, seguros e demais custos diretos e indiretos incidentes sobre a execução dos serviços contratados.

8.3 Permitir e facilitar o acompanhamento e a fiscalização dos serviços pela contratante, assegurando acesso às informações necessárias à verificação do cumprimento das obrigações assumidas, sem que a fiscalização exclua ou reduza a responsabilidade da contratada pela adequada execução do objeto.

8.4 Providenciar, às suas expensas e em tempo hábil, a substituição de alimentos ou a correção de serviços que apresentem desconformidades em relação às especificações contratadas, especialmente quando identificadas irregularidades de qualidade, quantidade, conservação, apresentação ou segurança sanitária.

8.5 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

8.6 Executar os serviços de alimentação com qualidade, pontualidade e observância das condições de higiene e segurança sanitária, respeitando integralmente os cardápios, quantitativos, datas, horários e local estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta contratada, apresentando a documentação fiscal correspondente.
8.7 Atender prontamente às solicitações e exigências da contratante relacionadas à adequada execução dos serviços, desde que compatíveis com o objeto contratado e com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
8.8 Comunicar imediatamente à contratante qualquer ocorrência que possa comprometer a execução dos serviços, especialmente situações que afetem o cumprimento dos horários,

quantitativos ou padrões de qualidade estabelecidos, apresentando as justificativas pertinentes e adotando as providências necessárias à continuidade do atendimento.

8.9 A contratada não poderá transferir a terceiros a responsabilidade pela execução do objeto nem subcontratar os serviços, total ou parcialmente, sem prévia autorização expressa da contratante, observadas as condições estabelecidas no instrumento de contratação.

8.10 Não permitir a utilização de trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nem a utilização de trabalho de menores de 18 (dezoito) anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, em conformidade com a legislação vigente.

8.11 Indicar um responsável pela coordenação e acompanhamento da execução dos serviços, que deverá estar disponível durante os períodos de fornecimento da alimentação para prestar esclarecimentos, receber orientações e adotar as providências necessárias à adequada execução contratual.

9. JULGAMENTO

9.1 O critério de julgamento das propostas será o menor preço global para a prestação integral dos serviços de alimentação, desde que atendidas todas as especificações, os quantitativos, os cardápios, os horários e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência. A adoção do critério de menor preço global justifica-se pela necessidade de fornecimento integrado de todas as refeições no mesmo local e período, em área rural, por uma única equipe responsável pelo preparo, transporte, distribuição e atendimento às normas sanitárias, considerando-se que a contratação de fornecedores distintos para cada tipo de refeição poderá comprometer a logística, a coordenação operacional, a fiscalização e a continuidade do atendimento, além de potencialmente elevar os custos indiretos da execução contratual.

9.2 Para fins de habilitação no procedimento de Seleção Pública, a proponente deverá apresentar:

a) ato constitutivo, estatuto, contrato social ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, conforme a natureza jurídica da proponente, com objeto compatível com o fornecimento de alimentação;

b) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) comprovação de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa, quando admitida pela legislação;

e) declaração de que a proponente não está inscrita em cadastros nacionais de empresas punidas pela administração pública e de que não emprega menores em condições vedadas pela legislação;

f) alvará ou licença sanitária vigente do estabelecimento responsável pelo preparo dos alimentos, expedido pelo órgão competente;

g) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência anterior no fornecimento de refeições para eventos ou grupos de, no mínimo, 40 (quarenta) pessoas.

9.3 As propostas apresentadas deverão possuir validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação, e indicar o preço unitário de cada refeição e o valor global da contratação, incluídas todas as despesas necessárias à execução dos serviços, tais como aquisição de ingredientes, preparo, acondicionamento, transporte, deslocamento da equipe, disponibilização de profissionais, utensílios, equipamentos, tributos, encargos e demais custos diretos e indiretos, não sendo admitida cobrança adicional por itens ou serviços necessários ao cumprimento do objeto contratado.

10. PAGAMENTO

10.1 O pagamento será realizado pela FAIFCE no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, devidamente acompanhado da comprovação da execução dos serviços e do respectivo ateste pelo responsável designado, mediante transferência bancária para conta de titularidade da contratada ou outro meio de pagamento admitido pela contratante.
10.2 O ateste da execução dos serviços será realizado pelo responsável designado pela contratante, após a verificação do cumprimento das especificações, quantitativos e demais condições estabelecidos neste Termo de Referência.
10.3 A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser acompanhada da documentação comprobatória da regularidade fiscal da contratada, quando exigível, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.
10.4 Caso a contratada seja optante pelo Simples Nacional, deverá apresentar, quando exigível, a documentação comprobatória dessa condição, para fins de aplicação do tratamento tributário correspondente, observada a legislação vigente.
10.5 Constatados erros, omissões ou irregularidades na nota fiscal ou na documentação necessária ao pagamento, a contratada será comunicada para proceder à regularização. O prazo para pagamento será contado a partir da apresentação da documentação regularizada e do cumprimento das condições necessárias à liquidação da despesa, sem ônus adicional para a contratante.
10.6 Antes da realização do pagamento, a FAIFCE poderá verificar a manutenção das condições de regularidade e habilitação da contratada, mediante consulta aos cadastros, sistemas e documentos pertinentes, conforme as exigências legais e os procedimentos administrativos aplicáveis.
10.7 O pagamento será efetuado no valor correspondente aos serviços efetivamente prestados e devidamente atestados, observadas as condições contratadas, considerando-se como data de pagamento aquela em que for efetivada a ordem bancária ou o meio de pagamento autorizado pela FAIFCE.
10.8 A emissão ou o protesto indevido de títulos de cobrança relacionados à contratação poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive a apuração de eventuais prejuízos causados à contratante.
10.9 Por ocasião do pagamento, serão realizadas as retenções tributárias legalmente exigíveis, observadas a natureza dos serviços prestados e a condição tributária da contratada.
10.10 A existência de pendências financeiras decorrentes da execução contratual será tratada conforme as disposições legais e contratuais aplicáveis, assegurados os procedimentos de

apuração e regularização pertinentes, sem prejuízo do pagamento dos valores incontroversos eventualmente devidos.

11. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

11.1 A contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços de alimentação, priorizando a utilização racional de água, energia e demais recursos, a redução do desperdício de alimentos, a adequada segregação e destinação dos resíduos gerados e a utilização de utensílios reutilizáveis, observadas as normas sanitárias aplicáveis. Deverá, ainda, adotar medidas para reduzir o uso de materiais descartáveis e embalagens desnecessárias, sem comprometer a higiene, a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Constituem hipóteses de descumprimento das obrigações contratuais, sujeitas às medidas e sanções previstas no instrumento de contratação e nas normas aplicáveis:
12.1.1 Deixar de executar, total ou parcialmente, os serviços contratados, sem justificativa aceita pela contratante;
12.1.2 Descumprir injustificadamente os horários estabelecidos para o fornecimento da alimentação;
12.1.3 Fornecer alimentos em quantidade inferior à contratada ou em desacordo com os cardápios e especificações estabelecidos;
12.1.4 Fornecer alimentos que apresentem condições inadequadas de higiene, conservação, qualidade ou segurança sanitária;
12.1.5 Deixar de disponibilizar os profissionais de apoio, utensílios e demais recursos necessários à execução dos serviços;
12.1.6 Deixar de atender, sem justificativa, às solicitações de correção de irregularidades identificadas pela fiscalização;
12.1.7 Apresentar informações ou documentos falsos relacionados à contratação ou à execução dos serviços;
12.1.8 Praticar atos fraudulentos ou outras condutas que comprometam a regularidade da contratação e a adequada execução de seu objeto.
12.2 O descumprimento das obrigações contratuais poderá sujeitar a contratada às sanções previstas no instrumento de contratação e nas normas aplicáveis às contratações realizadas pela FAIFCE, observadas a natureza e a gravidade da infração, os prejuízos eventualmente causados, a proporcionalidade das medidas adotadas e a garantia do contraditório e da ampla defesa.
12.3 A aplicação de penalidades não impede a adoção de outras medidas contratualmente previstas, inclusive a rescisão do instrumento de contratação, quando cabível, sem prejuízo da apuração de eventuais perdas e danos.
12.4 Os valores decorrentes de multas regularmente aplicadas e de prejuízos comprovadamente causados à contratante poderão ser compensados com créditos devidos

à contratada ou cobrados pelos meios legalmente admitidos, observadas as disposições do instrumento de contratação e assegurados os procedimentos administrativos cabíveis.

12.5 Pelo descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e no respectivo instrumento de contratação, a contratada estará sujeita, observadas a natureza e a gravidade da infração, a proporcionalidade e a garantia do contraditório e da ampla defesa, às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, aplicado subsidiariamente, compreendendo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme os pressupostos e limites legais aplicáveis.

12.6 O atraso superior a 30 (trinta) minutos em relação aos horários estabelecidos no item 6.2, ou o fornecimento de refeições em quantidade inferior à contratada, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor das refeições correspondentes ao respectivo dia, observada a apuração da ocorrência e assegurado o direito de defesa da contratada. A inexecução total do objeto contratado ensejará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da contratação, sem prejuízo das demais sanções e medidas contratualmente previstas, observados os procedimentos legais aplicáveis.

13. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

13.1 A contratante designará responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização da execução dos serviços, competindo-lhe verificar o cumprimento dos cardápios, quantitativos, horários, condições de higiene, qualidade e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência, bem como registrar eventuais ocorrências e solicitar as providências necessárias à regularização das falhas identificadas.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 O presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com as disposições aplicáveis do Decreto Federal nº 8.241, de 21 de maio de 2014, com aplicação subsidiária da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no que couber, e tem por finalidade estabelecer, de maneira clara e suficiente, as condições necessárias à contratação dos serviços de alimentação mediante procedimento de Seleção Pública, incluindo a descrição do objeto, as especificações técnicas, os quantitativos, os prazos, o local de execução, as obrigações das partes, os critérios de julgamento, as exigências de habilitação e os procedimentos de acompanhamento e recebimento dos serviços.

Crateús, 04 de novembro de 2026.

Valdenio Mendes Mascena
Coordenador do Projeto