

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS DO RAMO ALIMENTÍCIO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE COMIDAS E BEBIDAS NO ESPAÇO CEDIDO NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DO CENTRO DE EVENTOS PARA FEIRA DO CONHECIMENTO 2025 - 9ª EDIÇÃO.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Presente Termo de Referência é parte integrante e indissociável do EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 007/2025 - EMPRESAS ATUANTES RAMO ALIMENTÍCIO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE COMIDAS E BEBIDAS NO ESPAÇO CEDIDO NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DO CENTRO DE EVENTOS PARA FEIRA DO CONHECIMENTO 2025.

2. OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente Edital o credenciamento de pessoas jurídicas de direito privado, que atuem no ramo alimentício, no que diz respeito à concessão de autorização do espaço da Praça de Alimentação no evento **Feira do Conhecimento 2025** para comercialização de comidas e bebidas, a ser realizado nos 06 a 08 de novembro de 2025.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1. A Feira do Conhecimento é uma iniciativa do Governo do Estado do Ceará, por meio da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior (Secitece), trata-se de um evento importante, o qual tem como objetivo promover a popularização da ciência, tecnologia, negócios, troca de experiências, conhecimentos e inovações entre estudantes, professores, pesquisadores, e a comunidade. Em regra envolve apresentações de projetos, exposições, palestras, oficinas e atividades que estimulam a criatividade, o aprendizado e o desenvolvimento de soluções para desafios locais e regionais.
- 3.2. Neste sentido é de fundamental importância a realização do credenciamento de pessoas jurídicas de direito privado autorizadas a comercializar comidas e bebidas na praça de alimentação do Centro de Eventos o qual receberá a Feira do conhecimento 2025.
- 3.3. A referida contratação justifica-se em face da magnitude do evento em questão, logo, faz-se necessária uma estrutura logística e técnica especializada para atender as especificidades do mesmo.



1



4. DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA

- 4.1. Consta no ANEXO V o modelo de proposta de cardápio contendo os itens objetos da comercialização, o qual deverá ser devidamente preenchido e apresentado pela parte interessada, que após o encerramento do respectivo credenciamento integrará o Termo de Autorização de Uso, expedido em favor das empresas selecionadas.
 - 4.1.1. Os Requisitos indispensáveis para que as empresas obtenham a Autorização para utilização dos espaços para comercialização dos produtos alimentícios e bebidas:
 - 4.1.1.1. Atuantes na área alimentícia produzindo e ou comercializando;
 - 4.1.1.2. Regularmente inscritas no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
 - 4.1.1.3. Inscrições deferidas de acordo com o item 6 do referido edital.

5. LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Os serviços serão demandados para a realização da Feira do Conhecimento 2025 que ocorrerá no Centro de Eventos do Ceará.
 - 5.1.1. Serão disponibilizados 08(oito) espaços estilo COPA;
 - 5.1.1.1. A copa é composta por um espaço contendo pia com duas torneiras e balcão de apoio;
 - 5.1.1.2. Mesas e cadeiras serão disponibilizadas para o espaço COPA;
 - 5.1.2. Para empresas que tenham expositores próprios como carrinho, serão disponibilizados 12 (doze) espaços;
 - 5.1.2.1. os produtos comercializados nos espaços cedidos para carrinhos, balcões entre outros **não poderão utilizar alimentos fritos no local**;
 - 5.1.2. Será disponibilizado serviço de limpeza para a área da praça de alimentação;
 - 5.1.3. Ponto de energia e água;
 - 5.1.4. Os espaços físicos recebidos devem ser devolvidos ao final do evento nas mesmas condições de uso e conservação;
 - 5.2. Será EXPRESSAMENTE PROIBIDA a utilização de equipamentos movido a gás (GLP) sendo somente permitido o uso de equipamentos elétricos.





6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

- 6.1. O prazo de vigência do contrato corresponderá ao período de realização do evento, iniciando-se na data da assinatura do instrumento contratual pelas partes e encerrando-se com o término do evento.
- 6.2. O prazo de execução do objeto contratual corresponderá ao período de realização do evento.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA PARTE CREDENCIADA

- 7.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.
- 7.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 7.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.
- 7.4. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução do objeto autorizado, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.
- 7.5. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela parte Autorizante, salvo quando implicarem indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.6. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto autorizado, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da parte Autorizante.
- 7.7. Respeitar a legislação relativa à disposição final ambientalmente adequada dos resíduos gerados, mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental e outros, conforme previsto em lei.
- 7.8. Utilizar somente a área delimitada para a atividade;
- 7.9. Respeitar o horário de funcionamento do evento;
- 7.10. Responsabilizar-se pelo recolhimento e devida destinação do lixo produzido por seu espaço, garantindo assim a limpeza da área utilizada durante o evento;





- 7.11. Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários descritos no ANEXO VI;
- 7.12. Responsabilizar-se pela parte interna da estrutura cedida bem como adequar-se às normas de vigilância sanitária e observação de boas práticas e demais exigências da ANVISA;
- 7.13. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos bens materiais:
- 7.14. Pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora da copa;
- 7.15. Todo e qualquer eletroeletrônico como fogões, freezers, fornos, geladeiras e demais equipamentos que comporão o espaço ficam sob total responsabilidade do participante durante a realização do evento;
- 7.16. Responsabilizar-se pela conservação e limpeza diária dos materiais cedidos como mesas, toalhas, balcões e demais espaços incluindo acondicionamento e descarte adequado do lixo;
- 7.17. Uso de material de higiene como luvas, máscara e touca para manipuladores de alimento;
- 7.18. Responsabilizar-se pela comercialização de produtos que obedeçam as leis vigentes, principalmente ao que se referem aos requisitos da vigilância sanitária;
- 7.19. Ceder à equipe organizadora do evento 30 (trinta) *vouchers* de lanches por empresa a cada dia do evento.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CENTEC

- 8.1. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual.
- 8.3. Fiscalizar a execução do objeto autorizado através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da parte Credenciada, que atenderá ou justificará de imediato.
- 8.4. Notificar a Credenciada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto.
- 8.5. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

9. FISCALIZAÇÃO

- 9.1. A fiscalização da parte Credenciada e por conseguinte detentora do Termo de Autorização de Uso será exercida por um(a) representante do Instituto Centec designado para tal finalidade, a quem competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da utilização.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Credenciada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado.





9.3. A pessoa designada conforme item 9.1. anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

ANEXO II - CRONOGRAMA





CRONOGRAMA		
PUBLICAÇÃO DO EDITAL	23/12025	
	23/10/2025	
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	até as 17h do dia	
	27/10/2025	
RESULTADO FINAL	29/10/2025	

ANEXO III





FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

1. DADOS GERAIS E IDENTIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:			
Razão Social:			
Nome Fantasia:			
CNPJ:			
Logradouro:			
Nº:		CEP:	
Bairro:		Complemento:	
Telefone Fixo:		Telefone Celular:	
E-mail:			
2. DADOS GERAIS E IDENTIFICAÇÃO REPRESENTANTE LEGAL:			
Nome Completo:			
Cargo/Função:			
CPF:			
Logradouro:			
Nº:		CEP:	
Bairro:		Complemento:	
de		_ de 2025.	
REPRESENTANTE LEG			

ANEXO IV









DECLARAÇÕES NORMATIVAS - REQUERIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

AO Instituto CENTEC

À ASIUR

Referência: Edital de Credenciamento Nº 007/2025 - Credenciamento de Empresas para a prestação de serviços previstos no respectivo edital.

[RAZÃO SOCIAL QUALIFICAÇÃO], MANIFESTA EXPRESSAMENTE O INTERESSE EM PARTICIPAR DO EDITAL DE CREDENCIAMENTO, VINCULANDO-SE AO TERMOS POSTOS NO TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I ao tempo em que:

DECLARA sob as penalidades cabíveis, em atendimento ao subitem 3.6. do Edital, que:

- a) tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto deste credenciamento;
- b) não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;
- c) se obriga a informar a existência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação;
- d) preenche todos os requisitos e condições constantes do Edital de CREDENCIAMENTO Nº 007/2025, com instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados para a execução do Contrato, não se enquadrando em quaisquer das situações de impedimento nele previstas;
- e) não possui em seu quadro menor de 18 anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- f) seus administradores e/ou sócios dirigentes, bem como as pessoas que compõem seu quadro técnico não possuam familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau) empregado no Instituto CENTEC nas áreas gestoras ou demandantes do serviço, áreas gestoras ou de influência sobre os contratos.

Local e Data

[NOME, CARGO e ASSINATURA] (pessoa jurídica)





ANEXO V MODELO DE PROPOSTA DE CARDÁPIO

PROPONENTE	NOME DA EMPRESA		
	ESCOLHA DE ESPAÇO: () COPA () CARRINHOS/BALCÃO		
DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO			
CARDÁPIO 1 (descrever cardápio, sua qualidade e quantificação)			
CARDÁPIO 2 (descrever cardápio, sua qualidade e quantificação)			
CARDÁPIO 3 (descrever cardápio, sua qualidad e quantificação)			





BEBIDAS A	SEREM COMERCIALIZADAS	
DESCRIÇÃO DO NI	ÍMERO DE PESSOAS POR FUNÇÃO	
DESCRIÇÃO DO NÚMERO DE PESSOAS POR FUNÇÃO		
DESCRIÇÃO DE ITENS QUE UTILIZARÃO ENERGIA ELÉTRICA, VOLTAGEM E A POTENCIA (Caso tenha alguma informação extra referente a parte elétrica acrescentar.)		
PREÇOS A SERE	M PRATICADOS POR PRODUTO	



Rua Silva Jardim, 515 – José Bonifácio CEP:60040-260 Fortaleza – CE Fone: (0xx) 85-3066-7000/Fax: 85-3066-7041 www.centec.org.br e-mail: centec@centec.org.br



ANEXO VI REGRAS DE HIGIENE SANITÁRIA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM EVENTOS

- 1. Higiene Pessoal dos Manipuladores
 - 1.1. Manter asseio pessoal;
 - 1.2. Lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o trabalho, após usar o banheiro, manusear lixo ou tocar em superfícies contaminadas.
 - 1.3. Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte.
 - 1.4. Usar uniforme limpo, avental, touca ou rede para cabelos.
 - 1.5. Evitar o uso de adornos como anéis, pulseiras, relógios e brincos.
 - 1.6 Não manipular alimentos em caso de doenças contagiosas (gripe, feridas expostas, infecções).
- 2. Higiene do Ambiente e Equipamentos
 - 2.1. Superfícies e utensílios devem estar limpos, higienizados e em bom estado.
 - 2.2. Os equipamentos de preparo, armazenamento e exposição devem ser higienizados frequentemente.
 - 2.3. Lixeiras devem ter tampa, ser acionadas sem uso das mãos e esvaziadas com frequência.
 - 2.4. Deve haver controle de pragas (insetos, roedores).
- 3. Armazenamento e Conservação de Alimentos
 - 3.1. Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob refrigeração adequada (ex: abaixo de 5°C).
 - 3.2. Alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C até a hora do consumo.
 - 3.3. Nunca armazenar alimentos diretamente no chão.
 - 3.4. Observar datas de validade e condições das embalagens.
- 4. Preparo e Manipulação Segura
 - 4.1. Usar água potável para preparo e higienização.





- 4.2. Separar alimentos crus de alimentos prontos para o consumo.
- 4.3. Cozinhar os alimentos completamente, especialmente carnes, ovos e pescados.
- 4.4. Utilizar utensílios exclusivos para cada tipo de alimento para evitar contaminação cruzada.
- 5. Transporte de Alimentos
 - 5.1. Utilizar veículos e recipientes higienizados e próprios para transporte de alimentos.
 - 5.2. Manter temperatura adequada durante o transporte (uso de caixas térmicas, isopores ou refrigeradores).
- 6. Atendimento ao Público
 - 6.1. Alimentos prontos devem ser servidos com utensílios apropriados ou embalagens individuais.
 - 6.2. Os manipuladores não devem tocar nos alimentos com as mãos nuas.
 - 6.3 Utilizar luvas descartáveis, pinças ou colheres de serviço, conforme o tipo de alimento.
- 7. Documentação e Responsabilidade Técnica
 - 7.1. A empresa responsável deve ter um responsável técnico capacitado.
 - 7.2. É recomendável que os manipuladores tenham curso de boas práticas de manipulação de alimentos.
 - 7.3. Estar em conformidade com a legislação sanitária local (ex: licença sanitária da vigilância municipal).

