

CREDENCIAMENTO Nº 01/2026

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem como objeto o credenciamento de pessoas jurídicas para contratações futuras de empresas especializadas em produção e fornecimento de alimentação preparada no local (in loco) atendendo as necessidades e metas do projeto **UFPA - Curso de Magistério Indígena Parakanã/Aweate** e projeto **IFPA- Ensino Oferta do curso de Magistério Indígena de nível médio para povo XIKRIN/BACAJÁ.**, nos termos do Decreto nº 8.241/2014, na Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 11.878/2024:

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário
01	- CAFÉ DA MANHÃ : Composição mínima: Café (com e sem açúcar); Leite e/ou achocolatado; Pão com manteiga; Farofa com ovos; Cuscuz; Tapioca; Biscoitos doces e salgados; Queijo e presunto; Ovos mexidos.	Unidade	700	25,00
2	COFFEE BREAK / LANCHE DA MANHÃ: Composição mínima: Café (com e sem açúcar); Leite ou refresco; Biscoitos doces e salgados; Pão com manteiga; Cachorro-quente; Frutas da época; Farofa com ovos; Cuscuz.	Unidade	700	20,00
3	-ALMOÇO: Prato Principal (alternância entre as opções): Frango guisado com legumes; Carne assada de panela; Bife acebolado; Frango assado ao molho de orégano; Cozido com legumes (batata, abóbora, chuchu); Estrogonofe de frango; Caldeirada de peixe; Isca de carne ao molho; Frango assado; Peixe assado; Almôndegas ao molho; Frango ao molho de milho; Feijoada; Bife ao molho. Entrada (saladas): Alface, cenoura e tomate; Repolho, tomate e pepino; Couve e tomate; Couve, tomate e repolho;	Unidade	700	50,00

	Salada mista; Couve, tomate e beterraba; Couve. Guarnições: Salada quente de repolho; Batata sauté; Polenta; Pirão de peixe; Legumes refogados; Macaxeira temperada; Macarrão ao alho e óleo; Farofa; Purê de batatas. Acompanhamentos: Arroz branco; Arroz temperado; Arroz colorido; Feijão vermelho; Feijão preto. Refresco (alternado): Abacaxi; Laranja; Uva; Manga.			
4	- LANCHE DA TARDE: Composição mínima: Cafê (com e sem açúcar); Leite ou refresco; Biscoitos doces e salgados; Pão com manteiga; Cachorro-quente; Frutas da época; Farofa com ovos; Cuscuz.	Unidade	700	20,00
5	- JANTAR: O jantar será fornecido diariamente, com estrutura completa de prato principal, entrada, guarnição, acompanhamento e refresco. Prato Principal (alternância entre as opções): Carne moída ao molho com legumes; Linguiça assada; Carne assada de panela; Peixe ao molho; Sopa de legumes com macarrão; Bife acebolado; Carne guisada com batatas; Frango assado; Frango ensopado com cenoura; Isca de carne ao molho; Estrogonofê de frango; Sopa de caldo de feijão com couve, macarrão e carne. Entrada (saladas): Repolho e tomate; Tomate e couve;	Unidade	700	50,00

	Beterraba e cenoura cozidas; Pepino, couve e tomate; Chuchu, cenoura e couve. Guarnições: Macarrão ao alho e óleo; Salada de batata com vagem e cenoura; Farofa; Refogado de abóbora; Purê de batatas; Batata palha; Macaxeira cozida. Acompanhamentos: Arroz branco; Arroz com feijão vermelho; Arroz com feijão preto; Baião de dois. Refresco (alternado): Abacaxi; Laranja; Uva; Manga.			
--	---	--	--	--

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A FUNDAÇÃO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA e CULTURAL DA PARAÍBA celebrou contrato de prestação de serviços de apoio parcial à gestão administrativa e financeira estritamente necessária à execução do projeto **IFPA - Curso de Magistério Indígena Parakanã/Aweate** e projeto **IFPA- Ensino Oferta do curso de Magistério Indígena de nível médio para povo XIKRIN/BACAJÁ**.

2.2 Em primeira análise, para o projeto **IFPA - Curso de Magistério Indígena Parakanã/Aweate** a contratação de serviços de alimentação se faz necessária para a execução do Curso de Magistério Indígena Parakanã, considerando as especificidades territoriais, socioculturais e logísticas que envolvem a oferta do curso na região sudeste do estado do Pará.

2.3. A contratação de serviços de alimentação justifica-se, ainda, pela necessidade de atender às particularidades alimentares e culturais do povo Parakanã, respeitando hábitos, restrições e práticas tradicionais, o que exige fornecedores com experiência ou capacidade técnica para adequação dos cardápios ao público indígena. Ressalta-se que, na região sudeste do Pará, há escassez de empresas especializadas nesse tipo de atendimento, o que reforça a necessidade de uma contratação estruturada e que atenda aos requisitos técnicos, que garanta qualidade, regularidade e segurança alimentar durante todo o período do Tempo Escola.

2.4. Já para o projeto de Ensino Oferta do curso de Magistério Indígena de nível médio para povo XIKRIN/BACAJÁ todas as etapas do serviço de alimentação, desde o preparo até a distribuição das refeições — devem ocorrer na própria aldeia durante os períodos de realização das aulas, respeitando a permanência dos estudantes no território e os princípios de uma educação específica e diferenciada. Isso exige não apenas estrutura física e equipamentos adequados no local, mas também equipe capacitada e com experiência sólida para atuar de forma sensível às especificidades culturais da comunidade atendida, o que reforça também a necessidade de e uma contratação organizada e compatível com os requisitos técnicos

definidos, garantindo a oferta contínua de alimentação com qualidade e segurança durante todo o Tempo Escola.”

2.5. Dessa forma, para a realização dos cursos previstos nestes projetos será necessário o fornecimento de alimentação humana que deverá ser adquirido através de credenciamento, que está previsto nas hipóteses de contratação direta por inexigibilidade nos termos art. 74, inciso IV e, Art. 78, inciso I da Lei 14.133/2021 e pelo Art. 3º, inciso II do Decreto 11.878/2024, visando atender a demanda do projeto **IFPA - Curso de Magistério Indígena Parakanã/Aweate e projeto IFPA- Ensino Oferta do curso de Magistério Indígena de nível médio para povo XIKRIN/BACAJÁ.**

3. JUSTIFICATIVA PARA A ADOÇÃO DE PROCEDIMENTO AUXILIAR DE CREDENCIAMENTO

3.1 A lei 14.133/2021 prevê em seu Art. 74, Inc. IV e Art. 78, inciso I, objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento, desde que atendidos os requisitos previstos no Art. 79 na mesma lei.

Art. 78. São procedimentos auxiliares das licitações e das contratações regidas por esta Lei:

I - credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;

4. DAS ESPECIFICAÇÕES

4.1. A prestação de serviço será realizada sempre em conformidade com os critérios estabelecidos pelo projeto e neste instrumento, observando a especificação e a quantidade do mesmo, solicitado pela CONTRATANTE mediante requisição.

4.2. A produção e o fornecimento de alimentação deverá ser realizada no Estado do Pará, em cinco municípios: Anapu, Altamira, Senador José Porfírio, São Felix do Xingu e Marabá, inclusive em aldeias indígenas apresentados na tabela abaixo:

Aldeias:
1.Bakajá
2.Kamotiko
3.Kenkudjô y
4. Krãnh
5. Moinôro

6. Mrôtidjãm
7. Potkrô
8. Pykajaká
9. Pytako
10. Rapkô
11. Itupiranga

4.3 Para a execução do objeto as refeições serão produzidas conforme cardápio previamente definido e aprovado pelos projetos, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, incluindo:

-Café da manhã; Lanche da manhã (coffee break); Almoço; Lanche da tarde; Jantar; com fornecimento de: equipe de cozinha (preparo, higienização, montagem, distribuição e reposição); utensílios de cozinha, equipamentos operacionais e materiais de limpeza; itens descartáveis necessários; organização, limpeza e controle de estoque de alimentos e insumos; equipe à disposição durante todo o horário de fornecimento das refeições.

4.4. O serviço será executado da seguinte forma:

4.4.1. O café da manhã será fornecido diariamente, preparado no local, podendo as opções serem oferecidas de forma alternada ao longo dos dias de execução do Tempo Escola.

4.4.2. O coffee break será fornecido conforme cronograma do curso, podendo as opções variarem de forma alternada durante os dias de atividade.

4.4.3. O almoço será servido diariamente, composto por prato principal, entrada, guarnição, acompanhamento e refresco, conforme cardápio previamente aprovado.

4.4.4. O lanche da tarde seguirá o mesmo padrão nutricional do lanche da manhã, com variação de opções ao longo dos dias.

4.4.5. O jantar será fornecido diariamente, com estrutura completa de prato principal, entrada, guarnição, acompanhamento e refresco.

4.4.6. As opções de cardápio poderão ser ofertadas de forma alternada, respeitando a disponibilidade dos insumos e as orientações nutricionais, garantindo variedade alimentar, equilíbrio nutricional e atendimento às necessidades dos participantes durante todo o período do Tempo Escola.

4.5. O serviço poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. A empresa fornecedora apresentará à Funetec e/ou ao coordenador do projeto a Nota Fiscal da própria empresa a cada etapa da execução do serviço prestado, a qual será encaminhada para pagamento após o atesto. Será necessário solicitar o Atesto da Nota Fiscal ao coordenador através do e-mail: compras@funetec.com.

5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA

5.1. Cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo os riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.2. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto fornecido, nas quantidades e padrões estabelecidos, sendo vedada a subcontratação, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento do CONTRATANTE.

5.3. Responsabilizar-se pela prestação do serviço e por sua equipe para a execução do objeto no local pela Fundação e pelo projeto, bem como pela boa execução dos serviços.

5.4. Executar o serviço no local especificado e emitir documento fiscal (nota fiscal) após a sua execução.

5.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto de entrega, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução.

5.6. Comunicar à CREDENCIANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.7. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas para contratação, previstas na legislação em vigor.

5.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

5.9. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Receber o serviço no prazo e condições estabelecidas neste edital.

6.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CREDENCIADO, de acordo com o Termo de compromisso/Ordem de Fornecimento ou os termos de sua proposta de credenciamento.

6.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do CREDENCIADO.

6.4. Efetuar o pagamento ao CREDENCIADO no valor correspondente ao fornecimento da prestação do serviço.

6.5. Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo CREDENCIADO, no que couber;

6.6. Adotar providências necessárias para apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração;

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em um prazo em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da entrega da nota fiscal, após a comprovação do cumprimento do fornecimento, já deduzidas as glosas, e tratando-se de pessoa jurídica, deverá ser verificado a regularidade fiscal com as Fazendas Públicas Federal, Estadual e Municipal, além do FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas.

7.2. O CREDENCIADO deverá obrigatoriamente emitir nota fiscal, com a devida identificação do objeto, contendo o número do banco, agência e conta corrente.

7.3. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo CREDENCIADO.

7.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

8. DO REAJUSTE

8.1. Os valores poderão sofrer alterações, na forma do Art. 124, Inciso II, Alínea d) da Lei no 14.133/2021.

8.2. Toda alteração de preço deverá possuir elementos que a sustentem e comprovem a elevação dos custos, levando em consideração ainda a compatibilização desta, com os valores praticados no mercado.

8.3. Quando realizado, as alterações serão registradas por Termo Aditivo.

8.4. Havendo prorrogação e em período não inferior a 12 (doze) meses, do referido contrato, a contratada fará jus ao reajuste, corrigindo os valores pelo índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

8.5. O credenciamento quando prorrogado e/ou republicado e em período não inferior a 12 (doze) meses, o valor de credenciamento poderá sofrer reajuste, corrigindo os valores pelo índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

9.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

João Pessoa - PB, 08 de julho de 2026.

RODRIGO TAVARES DE SOUZA BARRETO
SUPERINTENDENTE