



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 04 /2026

ALINHADO À LEI Nº 8.958/1994, AO DECRETO Nº 8.241/2014
SUBSIDIARIAMENTE, À LEI Nº 14.133/2021 E DEMAIS NORMAS
PRESERVADO O REGIME JURÍDICO DAS FUNDAÇÕES DE APOIO.

FAIFPI-PI, 03/03/2026

Projeto: Acredita no Saber Fazer
Instrumento: TED / Contrato Administrativo nº 188/2025
Natureza da Despesa: Serviços de fornecimento de alimentação

1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas tipo quentinha (marmitex), acompanhadas de bebida, destinadas à alimentação dos alunos participantes dos cursos de qualificação profissional executados no âmbito do Projeto Acredita no Saber Fazer, vinculado ao TED / Contrato Administrativo nº 188/2025.

A contratação observará as disposições da Lei nº 8.958/1994, do Decreto nº 8.241/2014, do Regulamento de Aquisições e Contratações da FAIFPI (2026) e, subsidiariamente, da Lei nº 14.133/2021.

2. DA FINALIDADE

A presente contratação visa assegurar suporte logístico às atividades educacionais desenvolvidas no âmbito do projeto, garantindo condições adequadas de permanência e participação dos alunos nas atividades formativas previstas no plano de trabalho.

O fornecimento de alimentação durante os encontros formativos constitui medida de apoio à execução das ações educacionais, contribuindo para o adequado desenvolvimento das atividades e para o alcance dos resultados previstos no projeto.

3. DA MEMÓRIA DE CÁLCULO DA DEMANDA

A estimativa da demanda foi elaborada com base no cronograma oficial dos cursos e no quantitativo de alunos participantes em cada encontro formativo.

CURSO	ENCONTROS	ALUNOS POR ENCONTRO	TOTAL
Produção de Salgados	9	30	270
Confeitaria	9	30	270
Marketing Digital	9	80	720
Mecânica Básica de Motocicletas	10	30	300
Instalação de Ar-Condicionado Split	9	30	270

Data	Cursos Atendidos	Quantidade por Curso	Total do Dia
07/03/2026	Produção de Salgados / Confeiteiro / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 30 / 80 / 30 / 30	200
14/03/2026	Produção de Salgados / Confeiteiro / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 30 / 80 / 30 / 30	200
21/03/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
28/03/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170

11/04/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
18/04/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
25/04/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
02/05/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
09/05/2026	Produção de Salgados / Marketing / Mecânica / Instalador de Ar	30 / 80 / 30 / 30	170
16/05/2026	Confeiteiro / Mecânica	30 / 30	60
23/05/2026	Confeiteiro	30	30
30/05/2026	Confeiteiro	30	30
06/06/2026	Confeiteiro	30	30
13/06/2026	Confeiteiro	30	30
20/06/2026	Confeiteiro	30	30
27/06/2026	Confeiteiro	30	30

1830

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Fornecimento de refeição pronta tipo quentinha contendo arroz, feijão, proteína (carne bovina, frango ou peixe), acompanhamento e salada, acompanhada de bebida individual (água mineral, suco ou refrigerante)	Unidade	1.830

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As refeições deverão atender, no mínimo, às seguintes condições:
 preparo no mesmo dia da entrega, com alimentos frescos e adequadamente armazenados;
 acondicionamento em embalagem descartável apropriada para transporte de alimentos quentes;
 fornecimento acompanhado de talheres descartáveis e guardanapo;
 fornecimento de bebida individual com volume mínimo de 300 ml, podendo ser água mineral, suco ou refrigerante;
 transporte em condições adequadas de higiene e conservação;
 observância das normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela ANVISA e pela Vigilância Sanitária local.

6. DO LOCAL DE ENTREGA

As refeições deverão ser entregues nos locais de realização das atividades formativas do projeto, conforme cronograma definido pela coordenação, nos seguintes endereços:

I – Espaço Leda Eventos

Rua Nova Olinda, nº 1762, Bairro Tabajaras, Teresina – PI, CEP 64067-250.

II – Instituto Federal do Piauí – IFPI, Campus Teresina Central

Rua Quintino Bocaiúva, S/N, Centro (Norte), Teresina – PI, CEP 64000-060.

Nos dias de atividades realizadas no IFPI, as refeições deverão ser entregues no Restaurante Institucional (Refeitório), localizado no prédio B, 5º andar.

As entregas deverão ocorrer entre 11h00 e 11h40, conforme orientação da coordenação do projeto.

Responsáveis pelo recebimento

- | | | |
|---|---|--|
| • João Batista –
Coordenador
Local de Cursos
(86) 9 9*46-**15 | • Celso Mascena –
Coordenador
Geral do Projeto
(86) 9 9*41-**00 | • Mascena –
Coordenador
Local de Cursos
(86) 9 99*8-**25 |
|---|---|--|

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme cronograma de aulas e mediante emissão de ordens de fornecimento pela coordenação do projeto.

As refeições deverão ser entregues nos horários previamente definidos pela Administração.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A seleção do fornecedor será realizada pelo critério de menor preço por item, considerando tratar-se de serviço comum com especificações objetivas.

9. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

A estimativa de preços será elaborada mediante pesquisa de mercado e consulta ao Portal de Pesquisa de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI, observando-se os princípios da economicidade, razoabilidade e vantajosidade.

10. DOS RECURSOS FINANCEIROS

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos financeiros previstos no TED vinculado ao Contrato Administrativo nº 188/2025, conforme plano de trabalho aprovado.

11. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A contratada deverá:

- FORNECER AS REFEIÇÕES CONFORME ESPECIFICAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA;
- CUMPRIR AS NORMAS SANITÁRIAS APLICÁVEIS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS;
- GARANTIR QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR;
- REALIZAR ENTREGA NOS HORÁRIOS ESTABELECIDOS;
- SUBSTITUIR REFEIÇÕES EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES;
- RESPONSABILIZAR-SE PELO TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO ADEQUADO DOS ALIMENTOS.

12. DAS RESPONSABILIDADES DA FAIFPI

Compete à FAIFPI:

fiscalizar a execução do fornecimento;

atestar o recebimento das refeições;

rejeitar itens em desacordo com as especificações estabelecidas;

efetuar o pagamento após a entrega regular e apresentação da nota fiscal.

13. DO RECEBIMENTO

Etapa	Procedimento
Recebimento provisório	Conferência quantitativa no ato da entrega
Recebimento definitivo	Verificação da qualidade e conformidade
Atesto	Realizado pela coordenação do projeto

14. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação observará:

Lei nº 8.958/1994;
Decreto nº 8.241/2014;

Regulamento de Aquisições e
Contratações da FAIFPI (2026);

Lei nº 14.133/2021, aplicada
subsidiariamente.

Teresina 03 de março de 2026

Responsável Técnico/Coordenador: _____
Setor de Compras/Contratações: _____
Autoridade Competente – FAIFPI: _____

ANEXO II – DECLARAÇÃO UNIFICADA DO FORNECEDOR

Processo nº: ____/2026
Projeto: Acredita no Saber Fazer
Instrumento: TED / Contrato Administrativo nº 188/2025

Fornecedor (Razão Social/Nome):	_____
CNPJ/CPF:	_____
Representante legal:	_____
RG ou documento equivalente:	_____
CPF:	_____

O(a) signatário(a) acima identificado(a), na qualidade de representante legal do fornecedor, DECLARA, para todos os fins de direito e sob as penas da lei, que:

não possui em seu quadro de pessoal trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

possui plena ciência e concorda integralmente com todas as condições, especificações técnicas, prazos, obrigações e demais disposições constantes do Termo de Referência, seus anexos e documentos do processo de contratação;

não está suspenso de contratar com a Administração Pública, não foi declarado inidôneo por qualquer órgão ou entidade pública e não possui impedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021 ou nas vedações da Lei nº 8.429/1992;

até a presente data, não existem fatos impeditivos à sua habilitação ou contratação, comprometendo-se a comunicar imediatamente qualquer ocorrência posterior;

dispõe de estrutura administrativa, operacional e logística adequada, equipe técnica suficiente e condições de cumprir integralmente prazos, qualidade e especificações contratuais;

possui disponibilidade imediata para execução do objeto, comprometendo-se a iniciar o fornecimento após a emissão da ordem de fornecimento e a realizar a entrega em curto prazo, conforme definido no Termo de Referência, assegurando execução contínua e sem interrupções injustificadas;

tem plena ciência de que o descumprimento das obrigações contratuais poderá ensejar aplicação de sanções administrativas, incluindo advertência, multa, suspensão, impedimento de contratar, rescisão contratual e demais responsabilizações cabíveis;

declara que todas as informações prestadas e documentos apresentados são verdadeiros, estando ciente de que eventual falsidade implicará aplicação das penalidades legais, administrativas, civis e penais pertinentes;

compromete-se a cumprir integralmente a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 8.958/1994, o Decreto nº 8.241/2014, a Lei nº 8.429/1992, o Regulamento de Aquisições e Contratações da FAIFPI (2026) e demais normas aplicáveis à execução do objeto.

Teresina, (PI) de marco de 2026

Assinatura do representante legal: _____

Nome completo: _____

Cargo/Função: _____

ANEXO – MODELO PROPOSTA DE PREÇO

Processo Administrativo nº: _____/2026

Termo de Referência nº: 04/2026

Projeto: Acredita no Saber Fazer

OBJETO DA PROPOSTA

Fornecimento de refeições prontas tipo quentinha (marmitex), acompanhadas de bebida (água mineral, suco ou refrigerante), destinadas à alimentação dos alunos participantes dos cursos do Projeto Acredita no Saber Fazer, conforme especificações constantes no Termo de Referência nº 04/2026.

3. PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	V. UNITÁRIO (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Refeição pronta tipo quentinha contendo arroz, feijão, proteína (carne bovina ou frango), acompanhamento e salada, acompanhada de bebida individual (água mineral, suco ou refrigerante)	Unidade	1.830	xxxxxx	xxxxxxxxx

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

4. DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

Declaramos que os valores apresentados nesta proposta incluem todos os custos necessários para execução do objeto, tais como:

- insumos alimentícios
- preparo das refeições
- embalagens descartáveis
- bebida individual
- transporte e entrega
- tributos e encargos
- demais despesas necessárias ao fornecimento.

“O valor unitário deverá considerar o fornecimento completo da refeição, incluindo bebida, talheres descartáveis, guardanapo, embalagem e entrega nos locais indicados pela FAIFPI.”

5. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

A presente proposta possui validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

6. PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

O fornecimento das refeições será realizado de forma parcelada, conforme cronograma das aulas do projeto e emissão de ordens de fornecimento pela FAIFPI, observando as condições estabelecidas no Termo de Referência nº 04/2026.

7. DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

Banco: xxxxxx Agência: _xxxxx_ Conta: _xxxxx_ Chave PIX (se houver): xxxxxxxxxxxxxxxx