

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 01/2024

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO NO EVENTO FEIRA DO CONHECIMENTO 2024.

O GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, por intermédio da SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO SUPERIOR – SECITECE, com sede na Avenida Dr. José Martins Rodrigues, nº 150, Centro Administrativo Bárbara de Alencar, bairro Edson Queiroz, Fortaleza/CE, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, que estarão abertas as inscrições para **CREDENCIAMENTO**, de acordo com as condições explicitadas a seguir, visando obter a concessão de autorização do espaço da **PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO**, para comercialização de comidas e bebidas na Praça de Alimentação do evento “**FEIRA DO CONHECIMENTO 2024**”, que ocorrerá nos dias 21, 22 e 23 de novembro de 2024, no Pavilhão Oeste, Salões Mundaú, Taíba e Pecém, no Centro de Eventos do Ceará.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste CHAMAMENTO tem como objetivo o Credenciamento de interessados em obter a concessão de autorização do espaço da PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO no evento que ocorrerá nos dias 21, 22 e 23 de novembro do ano em curso, denominado “FEIRA DO CONHECIMENTO 2024”, que será realizado no Centro de Eventos do Ceará.

Feira do Conhecimento 2024	
Dia 21 de novembro	das 13h às 19h
Dia 22 de novembro	
Dia 23 de novembro	das 10h às 19h

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do presente Chamamento Público pessoas jurídicas de direito privado, que atuem nas áreas relacionadas ao conteúdo da proposta, adimplentes com as obrigações legais e fiscais previstas em lei;

2.2. Será considerado interessado em participar do presente Chamamento Público, o inscrito como Microempreendedor individual – MEI, ou como Pessoa Jurídica;

2.3. Somente serão aceitos uma inscrição por interessado (CNPJ).

2.4. A participação no processo implica na aceitação integral e irrevogável dos termos deste instrumento, bem como a observância dos regulamentos, normas e disposições legais pertinentes.

2.5. Das vagas destinadas por esse Edital a cota de 40% deverá ser destinada à credenciados no Programa Ceará sem fome, ficando 60% para ampla concorrência.

2.6. Em não havendo o preenchimento do percentual destinado no item anterior, as vagas serão destinadas à ampla concorrência.

3. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

3.1. Os interessados deverão realizar a inscrição por meio de preenchimento de formulário disponibilizado pela SECITECE, no edital (Anexo I), devendo apresentá-lo, devidamente preenchido com a documentação indicada no item 3.2.1, através do link

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfxMpOpz6Tk8trJntpLFd0OyaBOEOIOjfZRuzu52V-XFOdH5Q/viewform> nos dias 11 e 12 de novembro de 2024.

3.2. Poderão participar do presente certame pessoas jurídicas de direito privado, que atuem nas áreas relacionadas ao conteúdo da proposta, devendo apresentar os seguintes documentos:

3.2.1. Ficha CNPJ – CNAE setor de alimentos;

3.2.2. Alvará de Funcionamento;

3.2.3. Formulário (anexo I);

3.3. O resultado estará disponível **a partir do dia 13 de novembro 2024**, através do site www.centec.org.br

3.4. As proponentes se responsabilizarão com todas as despesas de compra das mercadorias, equipamentos para confecção dos produtos, incluindo a mão de obra, materiais e as demais que se fizerem necessárias, ficando o governo do estado do Ceará, isento de quaisquer despesas de natureza, tributária, trabalhista ou previdenciária.

3.5. Cada proponente deverá apresentar proposta do cardápio que será disponibilizado para venda.

3.6. É absolutamente proibida a transferência, cessão ou sublocação do espaço sob pena de cancelamento do direito ao uso e multa.

3.7. Serão disponibilizados pela organização do evento:

3.7.1. Copa: Espaço com pia com duas torneiras e balcão de apoio.

3.7.2. Mesas e cadeiras para cada copa;

3.7.3. Serviço de limpeza para área da praça de alimentação;

3.7.4. Ponto de energia / água;

3.8. Serão cedidos à equipe organizadora do evento 30 *vouchers* de lanches por empresa por dia;

3.9. Serão cedidos pela organizadora do evento, além das copas, alguns espaços para empresas que tiverem seus expositores próprios "carrinho, balcão, etc." que não utilizem alimentos fritos;

3.10. As vagas disponíveis serão preenchidas obedecendo a ordem de classificação dos proponentes aprovados na seleção, através da banca julgadora e o atendimento dos requisitos estabelecidos no item 3 deste Edital;

3.11. Os espaços físicos recebidos em cessão de uso, devem ser devolvidos, ao final do evento, nas mesmas condições de uso e conservação;

3.12. É imprescindível que os participantes atentem as normas de limpeza e higiene nos espaços das mesas e cadeiras assim como a ordem em seu espaço de vendas e exposição de produtos;

3.13. Não será permitida a utilização de equipamentos movidos a gás (GLP), somente sendo permitido a utilização de equipamentos elétricos;

3.14. A observância dos critérios obrigatórios e responsabilidade pela fidelidade, legitimidade das informações e dos documentos apresentados;

3.15. Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior- SECITECE, poderá prorrogar, adiar, alterar, revogar, ou anular o presente credenciamento, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer reembolso, indenização ou compensação, de modo a assegurar a retomada consciente de todas as ações e eventos em espaços públicos ou qualquer causa de impedimento que impossibilite a realização do evento;

3.16. Aceitação plena e irrevogável de todos os termos constantes neste Credenciamento e seus anexos.

4.DAS OBRIGAÇÕES

4.1. CONSTITUEM OBRIGAÇÕES DOS(AS) CREDENCIADOS(AS) :

4.1.1. Arcar com eventuais despesas referentes ao funcionamento dos espaços, inclusive zelar pela segurança e limpeza do espaço utilizado;

4.1.2. Responder por todo e qualquer dano causado ao patrimônio público e/ou a terceiros;

4.1.3. Observar e fazer cumprir todos os regramentos legais atinentes à segurança e outros cabíveis à espécie;

4.1.4. Responder por todo e qualquer dano causado ao patrimônio público e/ou a terceiros;

4.1.5. Responsabilizar-se pelos casos não previstos e situações que demandem providências imediatas, assim como o pagamento de eventual prejuízo causado ao Governo do Estado do Ceará e/ou a terceiros;

4.1.6. Não comercializar qualquer tipo de bebidas em recipientes de vidro;

4.1.7. Utilizar somente a área delimitada para a atividade;

4.1.8. Respeitar o horário de funcionamento do Evento

4.1.9. Responsabilizar-se pelo recolhimento e devida destinação do lixo produzido por seu espaço, garantindo assim a limpeza da área utilizada durante todo o evento;

4.1.10. Retirar todas as instalações e pertences da área envolvida em até 24 (vinte e quatro) horas após o término do evento;

4.1.11. Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e das condições higiênicas sanitárias adequadas da manipulação de alimentos, necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos da Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 e as regras dispostas na legislação sanitária;

4.1.12. Garantir que todos os produtos estejam dentro do prazo de validade, regularizados, inspecionados e fabricados por empresas regulamentadas e armazenados adequadamente.

4.1.13. Assegurar que as áreas internas e próximas às instalações e aos serviços relacionados à manipulação de alimentos não apresentem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos;

4.1.14. Garantir que o ambiente de manipulação dos alimentos esteja devidamente higienizado, incluindo as superfícies e os utensílios que entram em contato com os alimentos;

4.1.15. Uso obrigatório de toucas e máscaras para todos que estiverem na manipulação de alimentos e, no caso, de homens com barba, uso de máscara será obrigatório;

4.1.16. Assegurar que as superfícies que entram em contato direto com o alimento sejam de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos;

4.1.17. Observância as regras de higienização dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios utilizados nas instalações e nos serviços a fim de que estejam em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos;

4.1.18. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e nos serviços devem estar regularizados na Anvisa, ser utilizados conforme instruções do fabricante, ser armazenados em local apropriado, ser identificados e não podem ter contato com os alimentos e utensílios de manipulação;

4.1.19. Adoção de medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local de manipulação de alimentos;

4.1.20. Nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos, os resíduos devem ser coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual, sendo recomendada a separação do lixo reciclável daquele não reciclável, quando houver previsão de coleta seletiva;

5. DAS REGRAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

5.1. Os manipuladores de alimentos devem:

5.1.1. Manter asseio pessoal e as unhas curtas, sem esmalte ou base, e não usar maquiagem, perfumes e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

5.1.2. Usar cabelos presos e completamente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;

5.1.3. Utilizar uniformes apropriados, conservados e limpos, calçados fechados e equipamentos de proteção individual (EPI);

5.1.4. Evitar hábitos de higiene inadequados durante a manipulação de alimentos, tais como falar desnecessariamente, falar ao celular, fumar, cantar, comer, assobiar, espirrar, cuspir e tossir;

- 5.1.5.** Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos, por meio da higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios; e
- 5.1.6.** Estar livres de afecções cutâneas e em condição de saúde compatível com a atividade desenvolvida, a fim de não comprometer a qualidade do alimento;
- 5.1.7.** As roupas e os objetos pessoais dos manipuladores devem ser guardados em local adequado e reservado para esse fim;
- 5.1.8.** Todos os manipuladores de alimentos envolvidos no evento devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.
- 5.1.9.** As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada, transportados e armazenados de forma adequada, conforme recomendações do fabricante, sendo observada a temperatura correta de conservação, mediante monitoramento, dentro do prazo de validade e suas embalagens devem estar íntegras;
- 5.1.10.** As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis (alimentos in natura, processados, semipreparados ou preparados que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação) devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- 5.1.11.** As matérias-primas e os ingredientes devem ser fracionados, quando a quantidade a ser usada na preparação for excedida, garantindo que sejam expostas à temperatura ambiente somente as porções que serão completamente utilizadas;
- 5.1.12.** Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semiprontos e crus;
- 5.1.13.** No preparo de alimentos por meio de cocção (cozimento), deve ser garantido que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).
- 5.1.14.** O óleo e a gordura utilizados na fritura não devem constituir uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 5.1.15.** Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius) e substituídos imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, viscosidade, cor e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 5.1.16.** No caso de alimentos e/ou matérias-primas congelados, antes da cocção, o descongelamento deve ser realizado, a fim de garantir adequada penetração do calor, salvo nos casos em que o fabricante recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- 5.1.17.** O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.
- 5.1.18.** Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não podendo ser recongelados.
- 5.1.19.** Os alimentos pré-preparados e preparados, que forem armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem ser identificados, minimamente, com as informações de denominação, data de preparo e prazo de validade;
- 5.1.20.** Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) por no máximo 5 (cinco) dias;
- 5.1.21.** Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius), devem ser consumidos em até 60 (sessenta) minutos;

5.1.22. As frutas, os legumes e os vegetais a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial;

5.1.23. Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

5.1.24. Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir identificação, incluindo denominação do produto, nome do produtor e endereço, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade;

5.1.25. Não é permitida a reutilização de restos e sobras de alimentos durante o evento;

5.1.26. Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento;

5.1.27. As bebidas não devem ser armazenadas em contato direto com o piso;

5.1.28. O gelo utilizado no preparo e na conservação dos alimentos e das bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, devendo ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação; e ser adquirido de estabelecimento licenciado;

5.1.29. Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres, devem estar limpos, em bom estado de conservação e ser armazenados em local protegido;

5.1.30. Os trabalhadores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

5.1.31. Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores, usando o seguinte método: **i.** identificar as embalagens higienizadas, ou os sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, o nome do produto, a data de preparo, o horário e a data de coleta, e o nome do responsável pela coleta; **ii.** Proceder à higienização das mãos; **iii.** Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; **iv.** Colocar a amostra do alimento, de no mínimo de cem gramas; **v.** Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e **vi.** Manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público e dos trabalhadores, decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

6. DAS PROIBIÇÕES

6.1. FICA TERMINANTEMENTE PROIBIDO:

6.1.1. Sublocar ou repassar o espaço para terceiros;

6.1.2. Vender bebidas alcoólicas a crianças ou adolescentes;

6.1.3. Ocupar espaço maior do que o de direito;

6.1.4. Circular dentro do espaço com caixas de isopor, caixas térmicas e outros meios no meio do evento.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Os participantes devem estar de acordo com o disposto no art. 7º, XXXIII da Constituição Federal, que *proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.*

7.2. A parte interna da estrutura do espaço é de responsabilidade do participante e deverá se adequar às normas da vigilância sanitária, bem como a observar os manuais de boas práticas e demais exigências da ANVISA;

7.3. Os participantes serão responsáveis pela guarda e segurança dos bens materiais, os pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora das copas. Toda e qualquer máquina, como fogões,

freezers, fornos, geladeiras e demais equipamentos que irão compor o espaço da instituição ficam sob total responsabilidade do participante durante todo o período do evento;

7.4.A limpeza e conservação das mesas, cadeiras, toalhas, balcões e demais espaços da área ocupada, devem ser obrigatoriamente limpas diariamente pelo participante, e o lixo adequadamente acondicionado;

7.5.É obrigatória a utilização de acessórios de higiene, tais como: luva, máscara e touca para os manipuladores de alimentos;

7.6. É de total e irrestrita responsabilidade de cada participante o compromisso em comercializar produtos que obedeçam às leis vigentes, principalmente ao que se referem aos requisitos da vigilância sanitária;

7.7.Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado, conforme descrito no edital, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias, inclusive com a disponibilização de lixeiras aos consumidores;

7.8.Todos e quaisquer danos que porventura venham a ocorrer aos consumidores deverão ser reparados pelo participante;

7.9.Manter durante todo evento a compatibilidade com as obrigações assumidas.

7.10.A participação no processo de credenciamento será considerada como evidência de que o interessado examinou criteriosamente o Edital, e que anuiu de forma integral a todas as condições nele estabelecidos;

7.11.Nenhuma indenização será devida às participantes por apresentação de documentação relativa ao presente credenciamento;

7.12. O participante e interessado no credenciamento é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento;

7.13. O responsável pela pasta da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior será a autoridade competente para assinar o Termo de Autorização de Uso do Espaço Público, conforme disposições deste Edital;

7.14. O Termo de Autorização de Uso, resultante deste credenciamento, poderá ser revogado a qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, em que tomará ciência o autorizado, no caso de desvio de finalidade ou descumprimento das condições e obrigações estabelecidas e assumidas ou, ainda, quando o interesse público o exigir, sem que assista ao autorizado qualquer direito à indenização de qualquer natureza, e será regido pelas disposições deste Edital, preceitos do direito público e demais normas pertinentes;

7.15. A comercialização de alimentos e bebidas não gera para o Governo do Estado do Ceará, qualquer compromisso relacionado com a contratação dos serviços típicos decorrentes desta exploração, reservando-se tão somente o direito de supervisionar a qualidade dos serviços prestados;

7.16. Os empregados do credenciado não terão vínculo empregatício com a SECITECE nem com o Governo do Estado do Ceará, não havendo, portanto, qualquer solidariedade quanto às obrigações trabalhistas e previdenciárias, sendo de exclusiva responsabilidade do credenciado as despesas com remuneração e quaisquer outras despesas de natureza trabalhista devidas aos seus empregados.

7.17. No ato da inscrição para este edital, os interessados concordam em ceder ao Governo do Ceará, o direito de uso de imagem, em caráter definitivo e gratuito, em relação às fotos ou filmagens que possam vir a ser realizadas durante o evento, com fins de divulgação Institucional.

7.18. O presente edital e seus anexos são complementares entre si de forma que qualquer condição, especificação, obrigação e outros constantes em um e omitido em outro será considerado válido e existente para todos os fins.

7.19. No caso de eventual divergência entre o Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

7.20. Para dirimir quaisquer questões decorrentes de procedimento judicial, elegem as partes, o foro da Comarca do Município de Fortaleza/CE, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

7.21. Os casos omissos serão resolvidos pela SECITECE.

8. São partes integrantes do presente Edital:

8.1. Anexo I – Ficha de Inscrição

8.2.2. Anexo II – Modelo de Carta de apresentação

8.2.3. Anexo III – Modelo de Declaração de Ciência e Concordância

8.2.4. Anexo IV – Modelo de Declaração em atendimento ao disposto no artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal.

8.2.5. Anexo V - Modelo de Proposta

8.2.6. Anexo VI – Termo de Autorização de Uso de Espaço Público

Fortaleza, 09 de novembro de 2024.

Sandra Maria Nunes Monteiro
Secretária da SECITECE

**ANEXO I
FICHA DE INSCRIÇÃO**

**CESSÃO DE USO DO ESPAÇO NO EVENTO FEIRA DO CONHECIMENTO 2024 NO
CENTRO DE EVENTOS DO CEARÁ**

Razão Social/Nome: _____

CNPJ/CPF: nº _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ **Estado:** _____

Telefone: _____ **WhatsApp:** _____

Nome da Pessoa responsável para contato: _____

**Declaro que recebemos nesta data, cópia do Edital e seus anexos, da licitação acima
identificada.**

Local: _____, _____ de _____ de 2024.

Assinatura

**ANEXO II
CARTA DE APRESENTAÇÃO**

A(Nome da entidade)....., CNPJ....., através do seu representante legal, o (a) Sr.(a)(Nome do presidente)....., RG.....e CPF....., em atendimento ao disposto no Edital de Credenciamento 01/2024, CREDENCIA para representá-la junto à Secretaria Municipal de Cultura, o Sr.(a), RG.....e CPF....., como responsável para praticar todos os atos necessários em nome da entidade durante todas as etapas do evento.

Local/UF, ____ de _____ de 2024.

.....
(Nome e Cargo do Representante Legal da entidade)

ANEXO III DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Declaro que a _____, CNPJ _____, com sede _____, sob as penas da lei, se responsabiliza pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção, que está ciente, concorda e atende a todas as disposições, condições e requisitos previstos no Edital de Credenciamento nº 01/2024 e seus anexos.

Fortaleza/CE, ____ de _____ de 2024.

.....
Assinatura

ANEXO IV
MODELO - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO
DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, na forma e sob as penas impostas pela Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislação pertinente, que a pessoa jurídica acima nominada encontra-se em situação regular quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. Por ser esta uma declaração da verdade, firmo o presente para os efeitos pretendidos, especialmente para comprovação de regularidade quanto ao cumprimento da norma constitucional de proteção ao trabalho do menor e do adolescente junto ao Sistema Federal de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.

Ressalva: () emprega menor, a partir de catorze anos, na condição de aprendiz. (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Fortaleza, _____ de 2024.

Assinatura

ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 01/2024

1. DADOS DO PROPONENTE

Proponente		C.N.P.J.	
Endereço		E-mail	
Cidade		(DDD) Telefone fixo/Celular	
Nome do Representante Legal da Entidade		C.P.F.	
Órgão expedidor	Cargo/Função	E-mail	
Endereço completo		(DDD) Telefone fixo/Celular	

2. HISTÓRICO DE ATUAÇÃO DA ENTIDADE (INCLUIR NÚMERO DE BENEFICIADOS)

--

3. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO - TRÊS OPÇÕES POR ORDEM DE INTERESSE

1ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:
--

2ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:

3ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:

4. BEBIDAS A SEREM COMERCIALIZADAS

5. DESCREVER A FUNÇÃO E O NÚMERO DE PESSOAS QUE TRABALHARÃO NO EVENTO

6. DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE UTILIZARÃO ENERGIA ELÉTRICA, VOLTAGEM E A POTÊNCIA EM WATTS.

(Caso tenha alguma informação extra referente parte elétrica, por gentileza, acrescentar).

7. PREÇOS A SEREM PRATICADOS

Nº		VALOR
01		
02		
03		
04		
05		
06		

Fortaleza, _____ de 2024.

Assinatura _____

Nome

ANEXO VI

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE ESPAÇO Nº 01/2024

Por este instrumento particular, e na melhor forma de direito, de um lado a **SECITECE**, neste ato representada por, , brasileira, casada, portador da Cédula de Identidade RG nº XXXXXX e do CPF/MF nº XXXXXX, e de outro lado, **XXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXX, residente a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX – Salto/SP, neste ato representada pelo (a) seu (a) Presidente, **XXXXXXXXXXXXXX**, portador da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXXXXXXXXXX e do CPF/MF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **AUTORIZADA**, tem entre si justo e avençado o seguinte:

OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: O Termo de Autorização refere-se na utilização de espaço de copa na praça de alimentação para o evento **FEIRA DO CONHECIMENTO 2024** no Centro de Eventos do Ceará – Salões Mundaú, Taíba e Pecém, Pavilhão Oeste, nos dias 21 a 23 de novembro de 2024, para fins de comercialização de comidas e bebidas, na forma estabelecida pelo Edital de Credenciamento nº 01/2024 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA: A autorização ora ajustada vigorará de 21/11 a 23/11/2024, quando a autorizada deverá desocupar a área independente de aviso ou notificação.

CLÁUSULA TERCEIRA: A **AUTORIZADA** obriga-se a manter a área objeto deste instrumento em perfeito estado de conservação, assim a devolvendo à **SECITECE**, findo o prazo estabelecido na cláusula segunda.

CLÁUSULA QUARTA: A **AUTORIZADA** somente poderá utilizar a área objeto deste instrumento para fim específico estabelecido na cláusula primeira.

PARÁGRAFO ÚNICO. A **AUTORIZADA** não poderá efetuar qualquer outra construção ou executar benfeitorias na área objeto da presente autorização.

CLÁUSULA QUINTA: Findo o prazo da presente autorização ou rescindida por qualquer motivo, obriga-se a autorizada a desocupar a área ora cedida, independentemente de qualquer aviso ou notificação.

PARÁGRAFO ÚNICO. Findo o prazo da autorização e não tendo A **AUTORIZADA** efetuado a retirada das instalações realizadas na área, poderá a **SECITECE** fazê-lo, independentemente de qualquer aviso ou notificação, arcando a Autorizada com os custos de remoção, sem direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA SEXTA: A **AUTORIZADA** deverá cumprir com todas as recomendações dispostas no edital de Credenciamento 01/2024, bem como as exigências administrativas e técnicas de segurança, nos termos das normas vigentes.

CLÁUSULA SÉTIMA: A Autorizada será responsável por todo e qualquer dano a que der causa, a ela competindo, exclusivamente, indenizar os prejuízos causados à Prefeitura ou a outrem.

CLÁUSULA OITAVA: A SECITECE poderá prorrogar, adiar, alterar, revogar, ou anular o presente credenciamento, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer reembolso, indenização ou compensação.

E, por estarem de pleno acordo, subscrevem o presente termo em 2 (duas) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos de direito.

Fortaleza/CE, _____ de 2024.

Testemunha 1

Testemunha 2