



**PODER JUDICIÁRIO FEDERAL
TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E ORÇAMENTO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90024/2025
(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA
Avenida Princesa Isabel, 201 - Bairro Centro - CEP 58013-251 - João Pessoa - PB

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 2245439 - TRE-PB/PTRE/ASCER

João Pessoa, 18 de novembro de 2025.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de alimentação e bebidas (A&B), abrangendo coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. (CATSER 3697)

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1 Diante do plano de trabalho implementado pela atual gestão, marcado por dinamicidade, prospecção de diversas ações nos mais variados âmbitos da Justiça Eleitoral, buscando sempre a eficiência, a economicidade e a otimização das atividades, faz-se necessária a referida contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação e bebidas para coffee breaks, coquetéis, lanches, almoços e jantares, garantindo a qualidade, melhores condições comerciais, descontos por volume e economia de escala;

2.2 A presente contratação justifica-se com vistas a garantir suporte logístico compatível com a relevância e a formalidade das ações desenvolvidas pela Justiça Eleitoral, promovendo acolhimento, organização e excelência na recepção dos participantes. Além de atender aos requisitos de funcionalidade e qualidade, contribuindo para a valorização de magistrados, servidores, colaboradores e do público externo, fortalecendo um ambiente institucional mais positivo, produtivo e integrado;

2.3 A prestação contínua e sob demanda por empresa especializada contribui para a melhoria do padrão dos eventos institucionais, conferindo maior qualidade na apresentação dos serviços, na gestão contratual, no atendimento aos participantes e na representatividade institucional do TRE-PB, propiciando melhor satisfação, produtividade dos participantes;

2.4 Considerando as atividades desenvolvidas pelo órgão, a quantidade de eventos realizados, o contingente de servidores, magistrados e público em geral envolvidos, bem como os parâmetros de mercado usualmente adotados para dimensionamento desses serviços, a contratação foi planejada de forma a observar tais critérios, buscando atender aos princípios da economicidade e da eficiência;

2.5 A contratação de empresa se dará em lote único para o fornecimento dos diversos itens de alimentação e bebidas (coffee breaks, coquetéis, lanches, almoços e jantares), em diferentes formatos e faixas de público, por revelar ser a solução mais vantajosa do ponto de vista técnico e econômico, não sendo recomendável o parcelamento do objeto;

2.6 Considerada a natureza dos serviços prestados, encontra-se evidenciado que, mesmo realizado o objeto da contratação, permanece a necessidade da administração uma vez que a demanda por tais serviços é de natureza continuada;

2.7 Considerando a quantidade de fornecedores existentes no mercado, tem-se como inafastável a realização de licitação. Outrossim, considerando a imprevisibilidade da demanda efetiva optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP);

2.8 Em atendimento aos requisitos da Lei 14.133/2021, consta no presente feito os Estudos Preliminares 2125249;

2.9 Por se tratar do fornecimento de alimentos e bebidas, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, tem-se o objeto dessa contratação como sendo serviços de natureza comum. O que autoriza a adoção do instituto jurídico do pregão.

3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

3.1 A prestação do serviço poderá ocorrer em qualquer dos prédios da Justiça Eleitoral da Paraíba na cidade de João Pessoa ou locais externos no mesmo município, de acordo com a necessidade institucional para o lote destinado ao TRE-PB e de para os demais órgãos/localidade conforme descritos nos lotes a seguir;

3.2 Os serviços serão prestados integralmente nos dias, horários e locais definidos pela ordem de serviço, conforme demanda formalizada;

3.3 A empresa será responsável pelo fornecimento completo (alimentos, estrutura, mobiliário para o serviço, montagem e equipe de apoio) e deverá cumprir as normas sanitárias, ambientais e trabalhistas vigentes;

3.4 O cardápio será definido pela Assessoria de Cerimonial em cada contratação, a partir das opções previstas no contrato celebrado, de acordo com as características do evento;

3.5 A contratada deverá disponibilizar todo o mobiliário necessário para o serviço de coffee breaks, lanches e coquetéis, incluindo mesas, toalhas, guardanapos, jarras, bandejas, talheres, copos de vidro, pratos em louça, além de louças completas em todos os casos, exceto quando caso a Assessoria de Cerimonial opte por utilizar descartáveis em substituição aos mesmos;

3.6 A empresa deverá designar preposto para acompanhamento e gerenciamento in loco do serviço em todos os eventos.

3.7 A empresa vencedora deverá contar com equipe especializada, devidamente uniformizada e em número compatível com o público estimado, atendendo aos seguintes parâmetros mínimos:

3.7.1 Para eventos com até 50 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 01 (um) garçom;

3.7.2 Para eventos entre 51 e 100 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 02 (dois) garçons;

3.7.3 Para eventos entre 101 e 200 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 04 (quatro) garçons;

3.7.4 Para eventos entre 201 e 500 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, de 8 a 10 garçons;

3.8 Degustação e prazos de execução

3.8.1 Poderá ser exigida, a critério da Administração, degustação prévia dos cardápios até 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento;

3.8.2 O serviço deverá ser solicitado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis. Em casos urgentes, o prazo poderá ser reduzido para 24h, mediante autorização da Diretoria-Geral;

3.8.3 O serviço deverá estar integralmente montado com, no mínimo, 1h de antecedência ao início do evento.

3.9 A Beneficiária da Ata de Registro de Preços deverá colaborar com a Assessoria de Cerimonial do TRE-PB para facilitar o planejamento e execução dos eventos;

3.10 É de responsabilidade exclusiva da contratada arcar com os encargos trabalhistas, fiscais, logísticos e eventuais reparações necessárias;

3.11 Dos itens, detalhamento e quantitativo do objeto:

LOTE 01 -

A prestação dos serviços referentes a este lote serão destinados ao TRE-PB e poderá ocorrer em qualquer dos prédios da Justiça Eleitoral da Paraíba situados no município de João Pessoa, ou em locais externos dentro do mesmo município, conforme a necessidade institucional.

Item	Quantidade	Unidade	Objeto	Descrição do Objeto
1	12	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 25 pessoas	Coffee Break Tipo 01
2	12	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Salgados tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);
3	12	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares (02 fatias por pessoa);
4	10	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
5	4	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa).
6	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas	Bebidas: água mineral, sucos de polpa da fruta (duas opções, entre cajá, uva, manga, mangaba, graviola, goiaba, acerola, abacaxi com hortelã, caju), refrigerantes (normal e zero). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
7	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	Coffee Break Tipo 02
8	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Salgados tradicionais fritos e de forno variados de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; mini quiches e tortinhas salgadas; pão de queijo; croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa)
9	10	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	Mini sanduíches variados (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru e similares); mini sanduíche natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado e similares). (2 a 4 por pessoa)
10	4	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)

11	100	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	Coffee Break Tipo 03 – Brunch Salgados tradicionais e finos fritos e de forno de sabores carne, frango, queijo, misto, camarão, bacalhau, queijo do reino e similares, como: coxinhas, pastéis, empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores) e similares; (8 a 10 por pessoa)
12	12	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	Pãezinhos recheados (três tipos), torradas; geleias, patês e pastas (mínimo dois sabores); tábua de queijos (mínimo cinco tipos); mix de embutidos (salame, presunto, peito de peru) e similares; (2 a 4 por pessoa); Mini Beirute (pão sírio com pasta de atum, queijo minas, tomate e alface); mini sanduíches naturais e gratinados com queijo e legumes; crepes recheados e similares; (2 a 4 por pessoa)
13	12	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 50 pessoas	Rocambole salgado (frango, carne seca ou camarão); pão gelado (frango, salpicão, atum); torta salgada (frango, palmito ou ricota); suflê (camarão, bacalhau ou peito de peru); salada mix de folhas e tomatinhos e similares; (02 porções por pessoa); Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadrinhos de red velvet; merengue de morango; docinhos variados (bem-casado, crocante, torta de limão, torta de goiaba, uvinhas) e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);
14	12	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas	Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)
15	10	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Chá quente (diversos sabores), café preto e com leite (sem açúcar), leite quente, chocolate quente, cappuccino, sucos naturais (três tipos), água mineral com e sem gás, refrigerantes (light, zero e normal), água saborizada com frutas e ervas frescas e similares (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
16	4	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas	Coquetel Salgados tradicionais e finos fritos e de forno de sabores carne, frango, queijo, misto, camarão, bacalhau, queijo do reino e similares, como: coxinhas, pastéis, empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores), Canapés variados (atum, ricota com ervas, salpicão de frango defumado, camarão, tomate seco, damasco); vol-au-vent de cogumelos e palmito; dadinho de tapioca com geleia de pimenta e similares; (8 a 10 por pessoa)
17	12	unidade	Coquetel para 25 pessoas	Mini sanduíches com pães especiais e opção integral (pasta de salmão, cream cheese com damasco, frango com mostarda e mel, peito de peru defumado). (2 a 4 por pessoa)
18	12	unidade	Coquetel para 50 pessoas	Tábua de frios com queijos variados (gouda, parmesão, muçarela de búfala, gorgonzola); mix de embutidos especiais (salame, presunto parma, copa, peito de peru defumado) (média de 200g por pessoa)
19	12	unidade	Coquetel para 100 pessoas	Finger Foods: casquinha de parmesão e siri; escondidinho em mini porções (carne de sol); bobó de camarão; penne à bolonhesa; risoto com filé de carne; mini saladinhas de folhas e similares. (2 a 4 por pessoa)

20	10	unidade	Coquetel para 200 pessoas	Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas); brigadeiros gourmet (tradicional, café, pistache, nozes); trufas sortidas (ao leite, meio amargo, branco, amarena); tarteletes de frutas frescas; verrines de mousse (maracujá, chocolate, frutas vermelhas); mini pavês e copinhos de sobremesa com colher e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa); Tábua de frutas finas frescas laminadas (uva, abacaxi, morango, kiwi); frutas secas e castanhas (tâmara, damasco, ameixa, nozes, castanha-do-pará) (média de 200g por pessoa)
21	4	unidade	Coquetel para 500 pessoas	Bebidas: sucos de frutas (três tipos), refrigerantes (normal, zero e light), água mineral com e sem gás, coquetel de frutas, água de coco, água saborizada com frutas cítricas e hortelã. Mesa de café com chá quente (diversos sabores), café espresso e cappuccino de máquina e similares. (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
22	15	unidade	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches
23	15	unidade	Kits de Lanches para 100 pessoas	06 salgados pequenos tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; 01 fatia de bolo simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares; 01 mini sanduiche tradicional e/ou integral (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru, pasta de ricota e peito de peru defumado e similares), 01 fruta (maça, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.
24	15	unidade	Kits de Lanches para 200 pessoas	
25	5	unidade	Kits de Lanches para 500 pessoas	
26	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 15 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 01
27	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas	Proteínas (02 opções): Filé de frango (grelhado, empanado ou ao molho); Carne bovina (acebolada, desfiada, ou ao molho); Filé de peixe fresco (ao forno ou empanado), ou similares (grelhados, ao forno ou ao molho) Molhos sugeridos: Madeira, vinho tinto, queijo, laranja, acebolada, alho, cebola caramelizada ou similares;
28	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 50 pessoas	Acompanhamentos (02 opções): Arroz branco ou integral; Arroz com brócolis; Massas simples: rondelli (misto ou frango), lasanha tradicional, talharim ao molho bolonhesa ou penne ao molho branco/vermelho; purê de batatas; purê de macaxeira;
29	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas	Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja
30	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 200 pessoas	Sobremesas (01 opção): Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)
31	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 500 pessoas	Bebidas: Sucos de frutas (2 sabores); Refrigerantes (normal, zero e light); Água com e sem gás; Café coado (com e sem açúcar) e leite quente. (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
32	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 15 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 02 – Intermediário Proteínas (03 opções): Filé mignon, Filé de Peixe (Pescada amarela, similares), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno ou ao molho)

33	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 25 pessoas	Molhos sugeridos: Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.
34	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 pessoas	Acompanhamentos (03 opções): Arroz branco ou integral (com castanhas e damasco, alho-poró ou amêndoas); Risoto de limão siciliano ou de cogumelos; Massas: fettuccine, penne ou gnocchi com molhos vermelho, branco ou pesto, ou similares
35	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 100 pessoas	Saladas (02 opções): Salada de bacalhau com grão de bico; Salada tropical com frutas e folhas verdes; Mini batatinhas recheadas, legumes cozidos na manteiga ou similares
36	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 200 pessoas	Sobremesas (02 opções): Pudim de leite com calda de ameixa; Mousse de maracujá, limão ou chocolate; Tortas variadas (morango, chocolate, crocante); Frutas com sorvete (opcional) ou similares
37	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 500 pessoas	Bebidas: Sucos de frutas (3 sabores), Refrigerantes (normal, zero e light), Água com e sem gás, água de coco, Água saborizada com frutas cítricas e hortelã, Mesa de café com chá quente (diversos sabores), café preto e com leite, leite quente, chocolate quente e cappuccino (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
38	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 15 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 03 – Proteínas (03 opções): filé mignon, Salmão, Bacalhau (ou similares), Shimeji (opção vegetariana), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno, flambado ou ao molho)
39	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 25 pessoas	Molhos sugeridos: Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel, crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares
40	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 pessoas	Acompanhamentos (03 opções): Arroz branco ou integral (com castanhas, damasco, alho-poró, tomate seco), Risoto de cogumelos selvagens (vegetariano), risoto de limão siciliano, risoto de abobrinha com palmito (vegano), Gratinado de batata com parmesão, Massas frescas: ravioli, parpadelle, canelone, gnocchi de batata com molhos especiais
41	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas	Saladas (02 opções): Salada de folhas com camarões, croutons e castanhas, Salada gourmet (rúcula, manga, nozes, gorgonzola, molho de iogurte), Caprese com burrata, Chips de batata ou macaxeira com ervas finas (vegano), Batatas ao murro
42	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas	Sobremesas (03 opções): Banoffee, Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas), Brigadeiros gourmet (sabores: tradicional, café, pistache, nozes), Verrine de chocolate belga com crocante de castanhas, Mini pavês, cheesecake de frutas vermelhas, crumble de frutas, frutas laminadas, Creme de papaia com licor de cassis, Frutas finas e secas com mel e iogurte
43	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas	Bebidas: Sucos de frutas (3 sabores), Refrigerantes (normal, zero e light), Água com e sem gás, água de coco, Água saborizada com frutas cítricas e hortelã, Mesa de café com chá quente (diversos sabores), café espresso e cappuccino (de máquina), café coado, chocolate quente, leite quente. (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)

LOTE 02 -

A prestação dos serviços referentes a este lote é destinado ao Instituto Federal da Paraíba e deverá ocorrer nas dependências do IFPB localizado em João Pessoa/PB, ou em outros locais externos no mesmo município, de acordo com a programação e a demanda da Administração.

Item	Quantidade	Unidade	Objeto	Descrição do Objeto
1	47	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Coffee Break Tipo 01 Salgados tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);
2	44	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares (02 fatias por pessoa); Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
3	10	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa). Bebidas: água mineral, sucos de polpa da fruta (duas opções, entre cajá, uva, manga, mangaba, graviola, goiaba, acerola, abacaxi com hortelã, caju), refrigerantes (normal e zero). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
4	10	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	Coffee Break Tipo 02 Salgados tradicionais fritos e de forno variados de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; mini quiches e tortinhas salgadas; pão de queijo; croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa) Mini sanduíches variados (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru e similares); mini sanduíche natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado e similares). (2 a 4 por pessoa) Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)
5	5	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa) Bolo com e sem calda, com três opções (ex: cenoura com chocolate, limão com cobertura, laranja, chocolate, milho, fubá, macaxeira, rolo de goiaba, formigueiro e similares.). (02 fatias por pessoa); Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa) Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)

				<p>Bebidas: chá quente (diversos sabores), café preto e com leite (sem açúcar), leite quente, chocolate quente, cappuccino, água mineral, sucos naturais (três opções), água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal, zero e light). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)</p>
6	5	unidade	Coquetel para 100 pessoas	<p>Coquetel</p> <p>Salgados tradicionais e finos fritos e de forno de sabores carne, frango, queijo, misto, camarão, bacalhau, queijo do reino e similares, como: coxinhas, pastéis, empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores), Canapés variados (atum, ricota com ervas, salpicão de frango defumado, camarão, tomate seco, damasco); vol-au-vent de cogumelos e palmito; dadinho de tapioca com geleia de pimenta e similares; (8 a 10 por pessoa)</p> <p>Mini sanduíches com pães especiais e opção integral (pasta de salmão, cream cheese com damasco, frango com mostarda e mel, peito de peru defumado). (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Tábua de frios com queijos variados (gouda, parmesão, muçarela de búfala, gorgonzola); mix de embutidos especiais (salame, presunto parma, copa, peito de peru defumado) (média de 200g por pessoa)</p> <p>Finger Foods: casquinha de parmesão e siri; escondidinho em mini porções (carne de sol); bobó de camarão; penne à bolonhesa; risoto com filé de carne; mini saladinhas de folhas e similares. (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas); brigadeiros gourmet (tradicional, café, pistache, nozes); trufas sortidas (ao leite, meio amargo, branco, amarena); tarteletes de frutas frescas; verrines de mousse (maracujá, chocolate, frutas vermelhas); mini pavês e copinhos de sobremesa com colher e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);</p> <p>Tábua de frutas finas frescas laminadas (uva, abacaxi, morango, kiwi); frutas secas e castanhas (tâmara, damasco, ameixa, nozes, castanha-do-pará) (média de 200g por pessoa)</p> <p>Bebidas: sucos de frutas (três tipos), refrigerantes (normal, zero e light), água mineral com e sem gás, coquetel de frutas, água de coco, água saborizada com frutas cítricas e hortelã. Mesa de café com chá quente (diversos sabores), café espresso e cappuccino de máquina e similares. (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)</p>
7	40	unidade	Kits de Lanches para 50 pessoas	<p>Kits de Lanches</p> <p>06 salgados pequenos tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; 01 fatia de bolo simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares; 01 mini sanduiche tradicional e/ou integral (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru, pasta de ricota e peito de peru defumado e similares), 01 fruta (maça, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.</p>
8	80	unidade	Kits de Lanches para 100 pessoas	

LOTE 03

A prestação dos serviços referentes a este lote é destinada a Superintendência Regional da Polícia Federal em Pernambuco (SR/PF/PE) e poderá ocorrer em qualquer dos prédios da Superintendência Regional da Polícia Federal em Pernambuco (SR/PF/PE), situados no município do Recife/PE, ou em locais externos dentro do mesmo município, conforme a necessidade institucional e a programação definida pela Administração.

Item	Quantidade	Unidade	Objeto	Descrição do Objeto
1	2	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 25 pessoas	Coffee Break Tipo 01
2	2	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Salgados tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);
3	3	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares (02 fatias por pessoa);
4	2	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
5	1	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa).
6	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas	Bebidas: água mineral, sucos de polpa da fruta (duas opções, entre cajá, uva, manga, mangaba, graviola, goiaba, acerola, abacaxi com hortelã, caju), refrigerantes (normal e zero). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
7	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	Coffee Break Tipo 02
8	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Salgados tradicionais fritos e de forno variados de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; mini quiches e tortinhas salgadas; pão de queijo; croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa)
9	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	Mini sanduíches variados (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru e similares); mini sanduíche natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado e similares). (2 a 4 por pessoa)
10	1	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)

				água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal, zero e light). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
11	5	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	Coffee Break Tipo 03 – Brunch Salgados tradicionais e finos fritos e de forno de sabores carne, frango, queijo, misto, camarão, bacalhau, queijo do reino e similares, como: coxinhas, pastéis, empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores) e similares; (8 a 10 por pessoa)
12	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	Pãezinhos recheados (três tipos), torradas; geleias, patês e pastas (mínimo dois sabores); tábua de queijos (mínimo cinco tipos); mix de embutidos (salame, presunto, peito de peru) e similares; (2 a 4 por pessoa);
13	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 50 pessoas	Mini Beirute (pão sírio com pasta de atum, queijo minas, tomate e alface); mini sanduíches naturais e gratinados com queijo e legumes; crepes recheados e similares; (2 a 4 por pessoa)
14	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas	Rocambole salgado (frango, carne seca ou camarão); pão gelado (frango, salpicão, atum); torta salgada (frango, palmito ou ricota); suflê (camarão, bacalhau ou peito de peru); salada mix de folhas e tomatinhos e similares; (02 porções por pessoa);
15	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadrinhos de red velvet; merengue de morango; docinhos variados (bem-casado, crocante, torta de limão, torta de goiaba, uvinhas) e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);
16	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas	Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)
17	2	unidade	Coquetel para 25 pessoas	Chá quente (diversos sabores), café preto e com leite (sem açúcar), leite quente, chocolate quente, cappuccino, sucos naturais (três tipos), água mineral com e sem gás, refrigerantes (light, zero e normal), água saborizada com frutas e ervas frescas e similares (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
18	2	unidade	Coquetel para 50 pessoas	Coquetel Salgados tradicionais e finos fritos e de forno de sabores carne, frango, queijo, misto, camarão, bacalhau, queijo do reino e similares, como: coxinhas, pastéis, empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores), Canapés variados (atum, ricota com ervas, salpicão de frango defumado, camarão, tomate seco, damasco); vol-au-vent de cogumelos e palmito; dadinho de tapioca com geleia de pimenta e similares; (8 a 10 por pessoa)
19	2	unidade	Coquetel para 100 pessoas	Mini sanduíches com pães especiais e opção integral (pasta de salmão, cream cheese com damasco, frango com mostarda e mel, peito de peru defumado). (2 a 4 por pessoa) Tábua de frios com queijos variados (gouda, parmesão, muçarela de búfala, gorgonzola); mix de embutidos especiais (salame, presunto parma, copa, peito de peru defumado) (média de 200g por pessoa) Finger Foods: casquinha de parmesão e siri; escondidinho em mini porções (carne de sol); bobó de camarão; penne à bolonhesa; risoto com filé de carne; mini saladinhas

				de folhas e similares. (2 a 4 por pessoa)
20	1	unidade	Coquetel para 200 pessoas	Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas); brigadeiros gourmet (tradicional, café, pistache, nozes); trufas sortidas (ao leite, meio amargo, branco, amarela); tarteletes de frutas frescas; verrines de mousse (maracujá, chocolate, frutas vermelhas); mini pavês e copinhos de sobremesa com colher e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);
21	1	unidade	Coquetel para 500 pessoas	Tábua de frutas finas frescas laminadas (uva, abacaxi, morango, kiwi); frutas secas e castanhas (tâmara, damasco, ameixa, nozes, castanha-do-pará) (média de 200g por pessoa) Bebidas: sucos de frutas (três tipos), refrigerantes (normal, zero e light), água mineral com e sem gás, coquetel de frutas, água de coco, água saborizada com frutas cítricas e hortelã. Mesa de café com chá quente (diversos sabores), café espresso e cappuccino de máquina e similares. (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)
22	2	unidade	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches
23	2	unidade	Kits de Lanches para 100 pessoas	06 salgados pequenos tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados; 01 fatia de bolo simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares; 01 mini sanduiche tradicional e/ou integral (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru, pasta de ricota e peito de peru defumado e similares), 01 fruta (maça, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.
24	1	unidade	Kits de Lanches para 200 pessoas	
25	1	unidade	Kits de Lanches para 500 pessoas	

LOTE 04

A prestação dos serviços referentes a este lote é destinado ao Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Princesa Isabel e deverá ocorrer nas dependências do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Princesa Isabel, localizado no município de Princesa Isabel/PB, ou em locais externos dentro do mesmo município, conforme a necessidade institucional e a programação definida pela Administração.

Item	Quantidade	Unidade	Objeto	Descrição do Objeto
1	6	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 25 pessoas	Coffee Break Tipo 01 Salgados tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);
2	8	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares (02 fatias por pessoa); Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
3	1	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa). Bebidas: água mineral, sucos de polpa da fruta (duas opções, entre cajá, uva, manga, mangaba, graviola, goiaba, acerola, abacaxi com hortelã, caju), refrigerantes (normal e zero). (média de

500ml de líquidos diversos por pessoa)

LOTE 05

A prestação dos serviços referentes a este lote é destinado ao Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Esperança e deverá ocorrer nas dependências do Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Esperança, localizado no município de Esperança/PB, ou em locais externos dentro do mesmo município, conforme a necessidade institucional e a programação definida pela Administração.

Item	Quantidade	Unidade	Objeto	Descrição do Objeto
1	25	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 25 pessoas	<p>Coffee Break Tipo 01</p> <p>Salgados tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);</p> <p>Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira, cenoura, rolo (goiaba, limão ou chocolate), com passas, ameixa, formigueiro ou similares (02 fatias por pessoa);</p> <p>Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)</p> <p>Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa).</p> <p>Bebidas: água mineral, sucos de polpa da fruta (duas opções, entre cajá, uva, manga, mangaba, graviola, goiaba, acerola, abacaxi com hortelã, caju), refrigerantes (normal e zero). (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)</p>

Por fim, consignamos que no dimensionamento do objeto a ser contratado foram utilizados os parâmetros usuais de mercado para dimensionamento do consumo *per capita* de alimentos e bebidas.

4. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

4.1 A contratação será realizada sob a forma de Ata de Registro de Preços (ARP), em lote único, com validade de até 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, conforme o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, combinado com o art. 22 do Decreto nº 11.462/2023.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

5.2. As comunicações entre o TRE-PB e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

5.3. O TRE-PB poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.4 - A gestão do presente contrato e a fiscalização dos serviços serão realizadas de acordo com o estabelecido na Portaria nº 18/2018- SAO/DG, do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 6.1 Não será admitida a subcontratação, devendo a execução dos serviços ser realizada integralmente pela empresa contratada;
- 6.2 Não será exigida garantia contratual, considerando o objeto e a forma de execução;
- 6.3 Em razão do valor da contratação e por não gerar obrigações futuras, o contrato será substituído por Nota de Empenho, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.4 A empresa contratada deverá estar regular perante às Fazendas Federal/INSS e Municipal, à Justiça Trabalhista, FGTS e não estar inscrito no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), bem como que não esteja impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta
- 6.5 Apresentar declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (proibição do trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz).
- 6.6 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares deverá observar integralmente os diplomas legais e regulamentares aplicáveis, garantindo segurança alimentar, conformidade sanitária e adequada execução dos serviços. A empresa contratada deverá:
- 6.6.1 – Possuir autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária ou órgão competente;
 - 6.6.2 – Atender às normas técnicas e de segurança do trabalho, saúde, higiene e meio ambiente, conforme exigências dos órgãos reguladores;
 - 6.6.3 – Garantir condições adequadas de transporte, manipulação e conservação dos alimentos, com controle de temperatura e higiene;
 - 6.6.4 – Fornecer aos trabalhadores os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e fardamento adequados, fiscalizando seu uso;
 - 6.6.5 – Possuir CNPJ ativo com CNAE compatível com o fornecimento de alimentação para eventos;
 - 6.6.6 – Comprovar aptidão técnica por meio de atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre a execução satisfatória de serviços similares, incluindo, no mínimo, sete eventos realizados, sendo pelo menos um com público superior a 100 pessoas.
- 6.7 A verificação e análise dos documentos comprobatórios caberá à equipe técnica designada pelo setor demandante do TRE-PB, conforme critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 7.1 A contratada obriga-se a:
- 7.1.1 Efetuar o fornecimento nas condições, prazos e locais indicados no item 3 deste Termo de Referência, em estrita observância às especificações deste documento e à proposta apresentada;
 - 7.1.2 Quando solicitado, realizar vistoria técnica no local do evento, acompanhada por representante da contratante, com a finalidade de avaliar as condições do espaço, alinhar os serviços a serem executados e definir a formatação da estrutura a ser oferecida. A visita deverá ocorrer em data e horário previamente acordados entre as partes, considerando a disponibilidade do local e a agenda institucional do representante da contratante;
 - 7.1.3 Atender prontamente a qualquer exigência da Administração, inerente ao objeto da contratação;
 - 7.1.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas para a contratação;
 - 7.1.5 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, sem prévia autorização do TRE-PB;
 - 7.1.6 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes de tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir sobre a execução do contrato;
 - 7.1.7 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do TRE-PB ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto, devendo orientar formalmente seus empregados nesse sentido;

- 7.1.8 Responder por todo e qualquer acidente de trabalho, dano ou prejuízo causado ao patrimônio do TRE-PB ou de terceiros, decorrente da contratação;
- 7.1.9 Indicar formalmente preposto para manter contato direto com o gestor do contrato, assegurando o acompanhamento da execução e a pronta comunicação;
- 7.1.10 Abster-se de reproduzir, divulgar ou utilizar qualquer informação obtida durante a execução dos serviços sem o consentimento prévio e por escrito do TRE-PB;
- 7.1.11 Estar cadastrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, até a data de emissão da Ordem de Compra/Ordem de Serviço e Nota de Empenho, ou da assinatura do contrato. Caso não esteja cadastrada, deverá efetuar seu cadastro por meio do endereço eletrônico: <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>.

8. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

A contratação deverá observar critérios socioambientais alinhados à legislação vigente e às boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a redução de impactos ambientais e para a promoção de práticas responsáveis no fornecimento de alimentação e bebidas.

- 8.1 – Adotar preferência por matérias-primas de origem local, conforme art. 25, §2º, da Lei nº 14.133/2021;
- 8.2 – Implementar procedimentos que minimizem o desperdício de alimentos e recursos hídricos, buscando eficiência no uso de insumos;
- 8.3 – Observar integralmente as normas técnicas, de saúde, de higiene, de segurança do trabalho e de meio ambiente, garantindo o cumprimento das exigências dos órgãos competentes;
- 8.4 – Fornecer aos empregados fardamento e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados à execução dos serviços e fiscalizar seu uso;
- 8.5 – Realizar a separação e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução dos serviços;
- 8.6 – Adotar práticas que contribuam para a redução da emissão de poluentes, privilegiando fornecedores e insumos que apresentem menor impacto ambiental ao longo de sua cadeia produtiva.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1 Promover, através do Gestor designado pela Administração, o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando a ocorrência de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;
- 9.2 Fornecer à CONTRATADA todas as informações importantes e pertinentes à contratação, em tempo hábil;
- 9.3 Proporcionar as facilidades necessárias ao bom cumprimento das obrigações contratadas;
- 9.4 Observar para que, durante a vigência contratual, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

10

CRITÉRIOS DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO :

10.1. Da Liquidação

10.1.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022;

10.1.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, por força do disposto no art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

10.1.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

10.1.2.1 o prazo de validade;

10.1.2.2 a data da emissão;

10.1.2.3 os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;

10.1.2.4 o período respectivo de execução do contrato;

10.1.2.5 o valor a pagar e

10.1.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.1.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao CONTRATANTE.

10.1.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

10.1.5 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

10.1.5.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

10.1.5.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do TRE-PB, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

10.1.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE .

10.1.7 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.1.8 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.2 Do pagamento:

10.2.1 Do prazo de pagamento:

10.2.1.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

10.2.1.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, por força do disposto no art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

10.2.1.2 Havendo atraso no pagamento de suas obrigações, o TRE/PB procederá à atualização financeira diária de seus débitos, onde os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, conforme a seguinte fórmula:

$$I = (TX / 100) 365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

onde: I = Índice de atualização financeira; TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

10.2.2 Da forma de pagamento

10.2.2.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.

10.2.2.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

10.2.2.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.2.2.5 A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11

. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO (Art. 6º, XXIII, "i", da Lei nº 14.133/2021:

11.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

11.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, impulsionado pelo gestor do contrato, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12

. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SUAS SANÇÕES:

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou o contratado que:

12.1.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3 Der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

12.1.5 Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

12.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.2 O licitante ou o contratado que incorrer em infração administrativa prevista no subitem anterior, apurada em regular processo administrativo, com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeitar-se-á às seguintes sanções:

12.2.1 Advertência;

12.2.2 Multa;

12.2.3 Impedimento de licitar e contratar;

12.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3 A aplicação das sanções previstas no subitem anterior não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.4 A sanção de advertência será aplicável na hipótese de inexecução parcial do contrato que não implique grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, bem como em caso de descumprimento de pequena relevância que não justifique penalidade mais grave.

12.5 A multa será aplicada, isolada ou cumulativamente com outras penalidades previstas no subitem 12.2, ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 12.1.

12.6 A multa compensatória será calculada no percentual de 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

12.7 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será obtida observando-se a seguinte ordem:

12.7.1 Utilização da garantia eventualmente prestada;

12.7.2 Compensação dos créditos de outros contratos firmados pela contratada com este Regional, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26/2022;

12.7.3 Cobrança por via judicial.

12.8 O atraso injustificado na execução do pactuado sujeitará a contratada a multa de mora de 1% (um por cento) a cada hora de atraso sobre o saldo da contratação, limitada a 15%.

12.9 A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato, com aplicação cumulada de outras sanções previstas no subitem 12.2.

12.10 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 12.2 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2 a 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.11 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.8 a 12.1.12, bem como àquelas previstas nos subitens 12.1.2 a 12.1.7 que justifiquem penalidade mais grave que a sanção de impedimento, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.12 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a condução de processo de responsabilização por Comissão Permanente de Responsabilização de Licitantes e Contratados – CPRLC.

12.13 Para a aplicação de qualquer sanção, deverá ser adotado o procedimento previsto neste instrumento, na Portaria nº 301/2023 TRE-PB/PTRE/ASPRE e na Lei nº 14.133/2021.

13

DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS:

13.1 A Contratada declara ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e compromete-se a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo Contratante.

13.2 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o Contratante, para a execução do serviço objeto deste contrato, poderá ter acesso a dados pessoais dos representantes da Contratada, tais como números do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

13.3 As partes obrigam-se a cumprir o disposto na Lei nº 13.709/2018 em relação aos dados pessoais a que venham ter acesso em decorrência da execução contratual, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações — em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis —

repassadas em decorrência da execução contratual, sendo vedada a transferência, a transmissão, a comunicação ou qualquer outra forma de repasse das informações a terceiros, salvo as decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

13.4 É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela contida no objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.5 As partes responderão administrativa e judicialmente na hipótese de causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

13.6 O Contratante e a Contratada comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

13.6.1 O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º e/ou 11 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), às quais se submeterão as contratações, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;

13.6.2 O tratamento seja limitado às atividades necessárias ao atingimento das finalidades de execução da contratação, utilizando-os, quando seja o caso, em cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados – ANPD;

13.6.3 Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais indispensáveis à execução contratual, esta será realizada mediante prévia aprovação do Contratante, responsabilizando-se a Contratada por obter o consentimento dos titulares (salvo nos casos em que se enquadre outra hipótese legal de tratamento). Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução do objeto contratado, e, em hipótese alguma, poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins.

13.7 A Contratada fica obrigada a comunicar ao Contratante, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências previstas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

13.8 As partes obrigam-se a proceder, ao término do prazo de vigência, à eliminação dos dados pessoais a que venham ter acesso em decorrência da execução contratual, ressalvados os casos em que a manutenção dos dados por período superior decorra de obrigação legal.

LUCAS DE MEDEIROS PEREIRA
ASSESSOR(A) DE CERIMONIAL



Documento assinado eletronicamente por LUCAS DE MEDEIROS PEREIRA em 18/11/2025, às 19:08, conforme art. 1º, III, "b", da [Lei 11.419/2006](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-pb.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=2245439&crc=5383EA91, informando, caso não preenchido, o código verificador **2245439** e o código CRC **5383EA91**.