



Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba
Avenida Princesa Isabel, 201 - Bairro Centro - CEP 58020-911 - João Pessoa - PB

MINUTA - CPL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90024/2025

CONTRATANTE (UASG):

TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA (070009)

OBJETO:

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de alimentação e bebidas (A&B), abrangendo coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares, utilizando o Sistema de Registro de Preços - SRP.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 3.770.348,76 (três milhões, setecentos e setenta mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 10/12/2025, às 09h00 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARAS:

Sim

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM:

Não

SUMÁRIO

- 1. DO OBJETO**
 - 2. DO REGISTRO DE PREÇOS**
 - 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**
 - 4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**
 - 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**
 - 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**
 - 7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
 - 8. DA FASE DE JULGAMENTO**
 - 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**
 - 10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
 - 11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**
 - 12. DOS RECURSOS**
 - 13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**
 - 14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ECLARECIMENTO**
 - 15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
 - 16. DA FISCALIZAÇÃO, DA GESTÃO DA ARP, DA ENTREGA DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**
 - 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90024/2025**

(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)

Torna-se público que o **TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA**, sediado na Avenida Princesa Isabel, nº 201, Tambiá, João Pessoa, Paraíba, CEP 58020-528, por meio do Agente de Contratação designado pela Portaria n.º 139/2023, publicada em 09/05/2023, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS (A&B), ABRANGENDO COFFEE BREAKS, LANCHES, COQUETÉIS, ALMOÇOS E JANTARES**, de acordo com a tabela abaixo e conforme as condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Grupo G1 (TRE/PB)	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	CATSER
	1	12	Und	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 empadadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);	3697
	2	12	Und	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);	
	3	12	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas		

				Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa) 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) Coffee Break Tipo 02
4	10	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	
5	4	Und	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	
6	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 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)
7	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 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)
8	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)
9	10	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 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)
10	4	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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)
11	100	Und	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

12	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	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) 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	Und	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); quadradinhos 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); Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)
14	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para 100 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)
15	10	Und	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Coquetel
16	4	Und	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas	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	Und	Coquetel para 25 pessoas	
18	12	Und	Coquetel para 50 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)
19	12	Und	Coquetel para 100 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) 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	Und	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	Und	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	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 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 (maçã,
23	15	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas	
24	15	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas	
25	5	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas	

26	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 15 pessoas	<p>Almoço/Jantar Tipo 01</p> <p>pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou Refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas. 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)</p> <p>Molhos sugeridos: Madeira, vinho tinto, queijo, laranja, acebolada, alho, cebola caramelizada ou similares;</p> <p>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;</p> <p>Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja</p> <p>Sobremesas (01 opção): Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)</p> <p>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)</p>
27	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas	
28	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 50 pessoas	
29	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas	
30	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 200 pessoas	
31	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 500 pessoas	
32	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 15 pessoas	<p>Almoço/Jantar Tipo 02 – Intermediário</p> <p>Proteínas (03 opções): Filé mignon, Filé de Peixe (Pescada amarela, similares), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno ou ao molho)</p> <p>Molhos sugeridos: Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.</p> <p>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</p>
33	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 25 pessoas	
34	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 pessoas	<p>Almoço/Jantar Tipo 02 – Intermediário</p> <p>Proteínas (03 opções): Filé mignon, Filé de Peixe (Pescada amarela, similares), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno ou ao molho)</p> <p>Molhos sugeridos: Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.</p> <p>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</p> <p>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</p>
35	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 100 pessoas	

36	2	Und	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 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) Jantar Tipo 03 –
37	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 500 pessoas	Proteínas (03 opções): filé mignon, Salmão, Bacalhau (ou similares), Shimeji (opção vegetariana), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno, flambado ou ao molho) Molhos sugeridos: Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel, crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares
38	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 15 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
39	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 25 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
40	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 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
41	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 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,
42	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas	
43	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas	

Grupo G2 IFPB João Pessoa	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	CATSER
	44	47	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 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>	3697
	45	44	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas		
	46	10	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas		
	47	10	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	<p>Coffee Break Tipo 02</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</p>	

48	5	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	<p>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);</p> <p>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</p> <p>Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)</p> <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>	
49	5	Und	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);</p>	

					<p>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>
50	40	Und	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 empadadas, 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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.</p>
51	80	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas		

Grupo G3 (SR/PF/PE) - Superintendênci a Regional da Polícia Federal em Pernambuco	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	CATSE R
	52	2	Und	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 empadadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);	3697
	53	2	Und	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);	
	54	3	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)	

55	2	Und	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)
56	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	
57	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas	Coffee Break Tipo 02 Salgados tradicionais fritos e de forno variados de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadadas, folhados, canudos e empanados; mini quiches e tortinhas salgadas; pão de queijo; croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa)
58	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 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)
59	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)
60	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	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)
61	1	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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)
62	5	Und	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, empadadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados;

63	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores) e similares; (8 a 10 por pessoa) Pãezinhos recheados (três tipos), torradas; geleias, patês e pastas (mínimo dois sabores); tábuas 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)
64	1	Und	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); quadradinhos 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);
65	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas	Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadradinhos 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); Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)
66	1	Und	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)
67	1	Und	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)
68	2	Und	Coquetel para 25 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)
69	2	Und	Coquetel para 50 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)
70	2	Und	Coquetel para 100 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) 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)
71	1	Und	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)
76	1	Und	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)
77	2	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas		Kits de Lanches
78	2	Und	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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.
79	1	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas		
80	1	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas		

Grupo G4 IFPB Campus Princesa Isabel	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	CATSER
	72	6	Und	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 empadadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);</p>	3697
	73	8	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	<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>	
	74	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	<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>	

IFPB Campus Esperança	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	CATSER
	75	25	Und	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 empadadas, 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>	3697

			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)	

1.2. A licitação será realizada **por ITEM (ITEM 75) e por GRUPOS (G1, G2, G3 e G4)**, formados por itens, conforme tabela constante no item **1.1** deste edital e no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos/itens forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, **Anexo IV** deste Edital.

2.2. Integrará o presente certame licitatório, na qualidade de órgãos participantes, o Instituto Federal da Paraíba - João Pessoa (UASG 158138), a Superintendência Regional da Polícia Federal em Pernambuco (SR/PF/PE) (UASG 200398), o Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Princesa Isabel (UASG 158471) e o Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Esperança (UASG 155893), conforme manifestações consignadas na Intenção de Registro de Preços - IRP n.º 00023/2025 (2215375).

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico quaisquer empresas que estiverem previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. Para o ITEM 05 e para o GRUPO G4, a participação é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte e, para os GRUPOS G1, G2 e G3, poderão participar quaisquer empresas, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
 - 3.7.3. sociedades cooperativas;
 - 3.7.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.7.5. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.7.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.7.7. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.7.8. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.7.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.7.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição (conforme jurisprudência do TCU, acórdão n.º 2.898/2012 – Plenário, a vedação à participação de consórcio nesta licitação prende-se ao fato de que esta não envolve questões de alta complexidade e de relevante vulto, em que as empresas, isoladamente, não tenham condições de suprir os requisitos de habilitação do edital);
 - 3.7.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
 - 3.7.13. empresas em processo de recuperação judicial ou extrajudicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, salvo se apresentar a comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, ou decisão judicial que a desobrigue da apresentação da certidão negativa, ou, ainda, comprove a capacidade econômico-financeira da empresa (conforme jurisprudência do STJ no Resp. n.º 1173735/RN.T4 e no AgRg na MC n.º 23.499/RS.T2, do TCU no Acórdão n.º 8.271/2011 – 2.ª Câmara e da AGU no Parecer 4/2015/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU, exarado no Processo n.º 00407.000226/2015-22);
- 3.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.9. O impedimento de que trata o item **3.7.7.** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **3.7.5.** e **3.7.6.** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.12. O disposto nos itens **3.7.5.** e **3.7.6.** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.14. A vedação de que trata o item **3.8.** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.5 O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei; constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerce atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens **5.3.** ou **5.6.** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.11 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- 5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, **sendo vedado:**
- 5.13.1. valor superior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item **5.12.** possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM E TOTAL DO GRUPO;

- 6.1.1.1. Não serão permitidas ofertas parciais, em relação aos quantitativos totais fixados para os ITENS e para o GRUPO;
- 6.1.1.2. Caso o valor total e/ou os valores unitários decorrentes do preço total proposto contenham mais de duas casas após a vírgula, as casas decimais excedentes serão desconsideradas pelo(a) pregoeiro(a), ainda que seja reduzido o preço total do Item, sendo esta alteração considerada uma negociação.

6.1.2. Descrição do objeto, inclusive marca e modelo (se for o caso), contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, Anexo I do Edital;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Independentemente do percentual de tributo constante na proposta de preços do produto, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.8.2. Caso a adjudicação não possa ocorrer dentro do período de validade da proposta, por motivo de força maior, o Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba poderá solicitar a prorrogação da validade por, no máximo, igual período.

6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. Os lances deverão ser ofertados pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM PARA O ITEM 75 E VALOR TOTAL DO GRUPO PARA OS GRUPOS G1, G2, G3 E G4.**

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **0,01 (um centavo de real)**.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexistente.

7.10. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.10.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.10.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **"MODO DE DISPUTA ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

7.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18.2. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.18.6. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.19.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.19.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstas nesta Lei;

7.19.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Resolução CNJ nº 497, de 2023;

7.19.3.1 Para fins do disposto no item **7.19.3**, serão consideradas ações de equidade, respeitada a seguinte ordem:

- a) medidas de inserção, de participação e de ascensão profissional igualitária entre mulheres e homens, incluída a proporção de mulheres em cargos de direção do licitante;
- b) ações de promoção da igualdade de oportunidades e de tratamento entre mulheres e homens em matéria de emprego e ocupação;
- c) igualdade de remuneração e paridade salarial entre mulheres e homens;
- d) práticas de prevenção e de enfrentamento do assédio moral e sexual;
- e) programas destinados à equidade de gênero e de raça; e
- f) ações em saúde e segurança do trabalho que considerem as diferenças entre os gêneros.

7.19.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.20. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.20.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.20.2. empresas brasileiras;

7.20.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.21. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate estabelecidos nos itens **7.19 e 7.20**, proceder-se-á a sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo, consoante disciplina o art. 28, parágrafo 2º, da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo estabelecido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos constantes no **item 8.8** como critério de aceitabilidade.

7.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

7.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.22.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de até 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, **nos termos do Anexo II do Edital**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

7.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;

7.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta;

7.24. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de desclassificação, **DECLARAÇÃO** de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **3.7** do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punitas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Atendidas as condições de participação do licitante, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos,

observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 8.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou excessivos (permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação);
- 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

8.8. Considera-se preço excessivo, para fins de desclassificação, aquele que superar o valor orçado pelo TRE/PB, conforme tabela abaixo:

Grupo G1 (TRE/PB)	Item	Qtde	Un d	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo do item (R\$)	Valor total máximo do Grupo G1 (R\$)
	1	12	Un d	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 empadadas, folhados, canudos e empanados(8 a 10 por pessoa);	925,00	11.100,00	2.660.238,48
	2	12	Un d	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);	1.811,67	21.740,04	
	3	12	Un d	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)	3.566,67	42.800,04	
	4	10	Un d	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).	6.993,33	69.933,30	
	5	4	Un d	Coffee Break Tipo 01 para 500 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).	16.616,67	66.466,68	

				(média de 500ml de líquidos diversos por pessoa)		
6	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 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)	1.100,00	13.200,00
7	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 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)	2.113,33	25.359,96
8	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) 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, formiguelo e similares.). (02 fatias por pessoa);	4.153,33	49.839,96
9	10	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	Paté variado (ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros). (100g por pessoa) Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa) Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)	7.993,33	79.933,30
10	4	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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	19.666,67	78.666,68

				light). (média de 500ml de líquidos		
11	100	Und	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	diversos por pessoa) 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)	950,00	95.000,00
12	12	Und	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)	1.565,00	18.780,00
13	12	Und	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);	3.066,67	36.800,04
14	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas	Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadradinhos 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);	6.050,00	72.600,00
15	10	Und	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera,	11.946,67	119.466,70

16	4	Und	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas	kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa) 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)	28.750,00	115.000,00		
17	12	Und	Coquetel para 25 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)	2.750,00	33.000,00		
18	12	Und	Coquetel para 50 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)	5.491,67	65.900,04		
19	12	Und	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	10.966,67	131.600,04		

				carne; mini saladinhas de folhas e similares. (2 a 4 por pessoa)		
20	10	Und	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)	21.866,67	218.666,70
21	4	Und	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)	57.500,00	230.000,00
22	15	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 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	1.812,50	27.187,50
23	15	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas		3.512,50	52.687,50
24	15	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas		6.850,00	102.750,00

25	5	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas	de ricota e peito de peru defumado e similares), 01 fruta (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.	16.625,00	83.125,00
26	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 15 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 01 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)	1.800,00	3.600,00
27	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas	Molhos sugeridos: Madeira, vinho tinto, queijo, laranja, acebolada, alho, cebola caramelizada ou similares;	2.975,00	5.950,00
28	2	Und	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;	5.925,00	11.850,00
29	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas	Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja	11.800,00	23.600,00
30	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 200 pessoas	Sobremesas (01 opção): Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)	23.500,00	47.000,00
31	2	Und	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)	57.500,00	115.000,00
32	2	Und	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)	2.400,00	4.800,00

33	2	Und	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. 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	3.987,50	7.975,00
34	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 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 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	7.850,00	15.700,00
35	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 100 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)	15.650,00	31.300,00
36	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 200 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)	31.200,00	62.400,00
37	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 500 pessoas	Molhos sugeridos: Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel,	75.000,00	150.000,00
38	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 15 pessoas		3.150,00	6.300,00

39	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 25 pessoas	crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares 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 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 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	5.000,00	10.000,00	
40	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas	9.500,00	19.000,00	
41	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas	18.580,00	37.160,00	
42	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas	36.000,00	72.000,00	
43	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas	87.500,00	175.000,00	

Grupo G2 IFPB João Pessoa	Ité m	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo do item (R\$)	Valor total máximo do Grupo G2 (R\$)
	44	47	Und	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); 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) 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)	1.811,67	85.148,49	762.248,57
	45	44	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas		3.566,67	156.933,48	
	46	10	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas		6.993,33	69.933,30	
	47	10	Und	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;	2.113,33	21.133,30	

48	5	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	<p>croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa)</p> <p>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)</p> <p>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</p> <p>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);</p> <p>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</p> <p>Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)</p> <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</p>	4.153,33	20.766,65	
49	5	Und	Coquetel para 100 pessoas	<p>diversos por pessoa)</p> <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,</p>	10.966,67	54.833,35	

				<p>empadas tradicionais e especiais, folhados, croissants recheados; mini quiches e tortinhas salgadas (três sabores), Canapés variados (atum, ricota com ervas, salpício 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>		
--	--	--	--	---	--	--

					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)		
50	40	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 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 sanduíche 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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.	1.812,50	72.500,00	
51	80	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas	Kits de Lanches 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 sanduíche 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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.	3.512,50	281.000,00	

Grupo G3 (SR/PF/PE)	Ité m	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo	Valor total máximo do item	Valor total máximo do Grupo G3

Superintendência Regional da Polícia Federal em Pernambuco	52	2	Und	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>	(R\$)	(R\$)	(R\$)
						925,00	1.850,00	297.700,02
	53	2	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas		1.811,67	3.623,34	
	54	3	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas		3.566,67	10.700,01	
	55	2	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	<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>	6.993,33	13.986,66	
	56	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas		16.616,67	16.616,67	
	57	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas	<p>Coffee Break Tipo 02</p> <p>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)</p>	1.100,00	2.200,00	
	58	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas		2.113,33	4.226,66	

				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)		
59	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)	4.153,33	8.306,66
60	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	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)	7.993,33	15.986,66
61	1	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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 Coffee Break Tipo 03 – Brunch líquidos diversos por pessoa)	19.666,67	19.666,67
62	5	Und	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	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	950,00	4.750,00

63	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	tortinhas salgadas (três sabores) e similares; (8 a 10 por pessoa) 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)	1.565,00	1.565,00	
64	1	Und	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);	3.066,67	3.066,67	
65	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas	Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadradinhos 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);	6.050,00	6.050,00	
66	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)	11.946,67	11.946,67	
67	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas	Chá quente (diversos sabores), café preto e com leite (sem açúcar), leite quente, chocolate quente, cappuccino, sucos naturais (três tipos), água mineral	28.750,00	28.750,00	

				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		
68	2	Und	Coquetel para 25 pessoas	<p>Coquetel para 25 pessoas)</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>	2.750,00	5.500,00
69	2	Und	Coquetel para 50 pessoas	<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>	5.491,67	10.983,34
70	2	Und	Coquetel para 100 pessoas		10.966,67	21.933,34

71	1	Und	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)	21.866,67	21.866,67
76	1	Und	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 Kits de Lanches por pessoa)	50.000,00	50.000,00
77	2	Und	Kits de Lanches para 50 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	1.812,50	3.625,00
78	2	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas		3.512,50	7.025,00
79	1	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas		6.850,00	6.850,00

	80	1	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas	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.	16.625,00	16.625,00	
--	----	---	-----	----------------------------------	---	-----------	-----------	--

Grupo G4 IFPB Campus Princesa Isabel	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo do item (R\$)	Valor total máximo do Grupo G4 (R\$)
	72	6	Und	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); 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);	925,00	5.500,00	
	73	8	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa) Porção de frutas laminadas com, no mínimo, três opções, como melancia, abacaxi, melão, mamão (média 200g por pessoa).	1.811,67	14.493,36	27.036,69
	74	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 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)	6.993,33	6.993,33	

	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo do item (R\$)
IFPB Campus Esperança	75	25	Und	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); 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) 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)	925,00	23.125,00

8.9. Considera-se **preço manifestamente inexequível**, para fins de desclassificação, aquele que o licitante não comprove a sua viabilidade, quando contestada;

8.9.1. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração;

8.9.2. A inexequibilidade só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.9.2.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1 – A habilitação do licitante, nos termos da Lei nº 14.133/2021, será verificada mediante:

a) **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a.1) Inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ);

a.2) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

b) **REGULARIDADE FISCAL E SOCIAL:**

b.1) consulta " ao **SICAF**, constatando-se a sua regularidade perante a Fazenda Nacional (Certidão de Regularidade de Tributos Federais), Fazenda Estadual (Certidão de Regularidade), Fazenda Municipal (Certidão de Regularidade), Seguridade Social (Certidão de Regularidade – CND) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certidão de Regularidade – CRF).

c) **REGULARIDADE TRABALHISTA:**

c.1) apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa válida (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1.º de maio de 1943, podendo-se fazer consulta "**on line**" ao sítio do **TST**.

d) **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL:**

d.1) 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.

d.1.1) será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

d.1.2) os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

d.1.3) o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

d.2) Possuir autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária ou órgão competente.

e) **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

e.1) Apresentação da certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, a menos de **90 (noventa) dias** da data prevista para abertura da licitação;

f) **DECLARAÇÃO** de cumprimento do disposto no **art. 3.º da Resolução do CNJ n.º 07, de 18 de outubro de 2005**, com a redação dada pela Resolução n.º 09/2005¹, e conforme o entendimento daquele Conselho exposto na alínea "a" do Enunciado Administrativo nº 01², podendo ser utilizado o modelo em anexo;

g) **DECLARAÇÃO** de cumprimento ao disposto no **artigo 4.º da Resolução do CNJ n.º 156 de 08 de agosto de 2012**, podendo ser utilizado o modelo em anexo;

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.1.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por outros meios hábeis, inclusive eletrônico.

9.1.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.1.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

9.1.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a **DECLARAÇÃO** de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.1.6. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

9.1.6.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

9.1.7. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

9.1.7.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

9.1.8. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.1.8.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.1.9. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.1.9.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.1.10. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o subitem **9.1.8.1.**, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até duas horas, para:

9.1.10.1. aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.1.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.1.10.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.1.10.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.1.11. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.1.12. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.1.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem **9.1.8.1.**

9.1.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.1.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

10.8.1. Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, serão restabelecidos os quantitativos inicialmente registrados, cujos valores poderão ser reajustados mediante a aplicação do índice previsto no Termo de Referência/Minuta da ARP.

10.9 - A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observado o valor estimado, poderá:

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.1.1. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **30 (trinta) minutos**.

12.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10. Os autos do processo administrativo que originou o presente edital (**SEI nº 0003207-66.2025.6.15.8000**) estão com vista franqueada aos interessados, na Comissão Permanente de Licitação, localizada no 3º andar do Edifício Sede do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba, podendo, ainda, o inteiro teor dos autos ser disponibilizado, de forma eletrônica, mediante solicitação endereçada ao e-mail cpl@tre-pb.jus.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#) e da [Portaria nº 301/2023 - TRE-PB/PTRE/ASPRE](#), o licitante ou o contratado que:

- 13.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 13.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 13.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 13.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 13.1.5. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 13.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 13.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 13.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e
- 13.1.12. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

13.2. O licitante ou o contratado que incorrer em infração administrativa prevista no item **13.1**, apurada em regular processo administrativo, com garantia de contraditório e ampla defesa, sujeitar-se-á às seguintes sanções:

- 13.2.1. advertência;
- 13.2.2. multa;
- 13.2.3. impedimento de licitar e contratar;
- 13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. A aplicação das sanções previstas no item **13.2** não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

13.5. A multa será aplicada, isolada ou cumulativamente com outras penalidades previstas no item **13.2.**, ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item **13.1.**

13.5.1. A multa será calculada na forma prevista no Termo de Referência, **Anexo I** deste edital.

13.5.2. 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:

13.5.2.1. utilização da garantia eventualmente prestada;

13.5.2.2. compensação dos créditos de outros contratos firmados pelo contratado com este Regional, na forma do termo de referência, do edital ou do contrato;

13.5.2.3. por via judicial.

13.5.3. O atraso injustificado na execução do pactuado sujeitará o contratado a multa de mora diária, conforme previsto no Termo de Referência, **Anexo I** deste edital.

13.5.4. A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções dispostas no item **13.2.**

13.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no item **13.2.** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens **13.1.2., 13.1.3., 13.1.4., 13.1.5., 13.1.6. e 13.1.7.**, 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.

13.7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens **13.1.8., 13.1.12., 13.1.10., 13.1.11. e 13.1.12.**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **13.1.2., 13.1.3., 13.1.4., 13.1.5., 13.1.6. e 13.1.7.** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item **13.6.**, 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.

13.8. 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.

13.9. Na aplicação das sanções, a autoridade competente considerará:

13.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.9.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e a autoridade competente definidos nesta última Lei.

13.11. Da aplicação das sanções previstas nos itens **13.2.1, 13.2.2. e 13.2.3.** caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

13.11.1. O recurso de que trata o item **13.11.** será dirigido à Diretoria-Geral, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à Presidência, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

13.12. Da aplicação da sanção prevista no item **13.2.4** caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail **cpl@tre-pb.jus.br**.

14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

14.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 – As eventuais despesas decorrentes da contratação objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba para o exercício de 2025, Programa de Trabalho Resumido - PTRES 167648, Elemento de Despesa 339030, Plano Interno ADM EVENTO.

15.2 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. DA FISCALIZAÇÃO, DA GESTÃO DA ARP, DA ENTREGA DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1 Conforme constam no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

17.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

17.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

17.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

17.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia, do formalismo moderado e do interesse público.

17.9. As empresas contratadas para prestação de serviços com acesso à informações restritas ou sigilosas do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba deverão celebrar, no ato da assinatura do contrato, termo de responsabilidade e confidencialidade das informações, conforme anexo deste Edital;

17.9.1 Os(as) profissionais empregados pelas contratadas referidas no item **17.9** que, na prestação dos serviços, tiverem acesso à informações restritas ou sigilosas do tribunal regional eleitoral da paraíba deverão assinar declaração de ciência do **Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações**, conforme anexo deste Edital, comprometendo-se a cumpri-lo.

17.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://www.tre-pb.jus.br/transparencia-e-prestacao-de-contas/gestao-de-contratacoes/licitacoes/licitacoes>.

17.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos e apêndices:

17.12.1. ANEXO I - Termo de Referência - TR (2245439);

17.12.2 ANEXO II - Das Especificações e dos Quantitativos;

17.12.3. ANEXO III - Estudo Técnico Preliminar (2125249);

17.12.4. ANEXO IV - Minuta da Ata de Registro de Preços (2195377);

17.12.5. ANEXO V - Modelo de declaração de cumprimento do disposto no art. 3.º da Resolução n.º 07 do CNJ;

17.12.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de cumprimento ao disposto no artigo 4.º da Resolução n.º 156/2012 do CNJ;

17.12.7. ANEXO VII - Modelo de Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba - Contratações;

17.12.8. ANEXO VIII - Modelo de Declaração de Ciência do Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba.

João Pessoa, 20 de novembro de 2025.

**ANDREZA ALVES GOMES
PREGOEIRO(A)**



Documento assinado eletronicamente por ANDREZA ALVES GOMES em 20/11/2025, às 11:51, 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=2245469&crc=599FDDC6, informando, caso não preenchido, o código verificador **2245469** e o código CRC **599FDDC6**.



**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. Outrosim, 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 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); 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)
2	12	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
3	12	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	Biscoitos finos variados, doces e salgados (média 100g por pessoa)
4	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).
5	4	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 500 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)
6	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 25 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)
7	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 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)
8	12	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)
9	10	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	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)
10	4	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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)

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); quadradinhos 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 sanduíche 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 (maçã, 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 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;
27	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas	
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; Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja
29	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas	
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. 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 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 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 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)
34	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 pessoas	
35	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 100 pessoas	
36	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 200 pessoas	
37	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 02 para 500 pessoas	
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 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
40	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 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 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
41	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas	
42	2	unidade	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas	
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	<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>
2	44	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	<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>
3	10	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	<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>
4	10	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	<p>Coffee Break Tipo 02</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</p>
5	5	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	<p>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</p> <p>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);</p> <p>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</p> <p>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)
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 sanduíche 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 (maçã, 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 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); 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) 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)
2	2	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	
3	3	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas	
4	2	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	
5	1	unidade	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	
6	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 25 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)
7	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 50 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)
8	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)
9	2	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	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)
10	1	unidade	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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) Coffee Break Tipo 03 – Brunch
11	5	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	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); tábuas 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); Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadradinhos 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);
15	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas	Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)
16	1	unidade	Coffee Break Tipo 03 para 500 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)
17	2	unidade	Coquetel para 25 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)
18	2	unidade	Coquetel para 50 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)
19	2	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	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, 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);
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 (maçã, 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 (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 Punitas (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 irreajustáveis 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**..



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA

Anexo

II

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E ORÇAMENTO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90024/2025

(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)

DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS QUANTITATIVOS

Grupo G1 (TRE/PB)	Item	Qtd e	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário do item (R\$)	Valor total do item (R\$)	Valor total do Grupo G1 (R\$)
	1	12	Und	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	12	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	Bolos simples, com duas opções de sabores como: laranja, chocolate, milho, fubá, frutas, macaxeira,			
	3	12	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100				

			pessoas			
4	10	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	<p>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>		
5	4	Und	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas	<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> <p>Coffee Break Tipo 02</p>		
6	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas	<p>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)</p>		
7	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas	<p>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)</p>		
8	12	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	<p>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</p>		

9	10	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	<p>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);</p> <p>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</p> <p>Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)</p>		
10	4	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	<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>		
11	100	Und	Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas	<p>Coffee Break Tipo 03 – Brunch</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) e similares; (8 a 10 por pessoa)</p>		
12	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	<p>Pãezinhos recheados (três tipos), torradas; geleias, patês e pastas (mínimo dois sabores); tábuas de queijos (mínimo cinco tipos); mix de embutidos (salame, presunto, peito de peru) e similares; (2 a 4 por pessoa);</p> <p>Mini Beirute (pão sírio com pasta de atum, queijo minas, tomate e alface); mini sanduíches naturais e gratinados com queijo e legumes;</p>		
13	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para 50 pessoas			

14	12	Und	Coffee Break Tipo 03 para pessoas	crepes recheados e similares; (2 a 4 por pessoa) 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	10	Und	Coffee Break Tipo 03 para pessoas	Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadradinhos 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); Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)	
16	4	Und	Coffee Break Tipo 03 para 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	
17	12	Und	Coquetel para pessoas	líquidos diversos por pessoa) 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	

18	12	Und	Coquetel para 50 pessoas	(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) 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)		
19	12	Und	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) 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);		
20	10	Und	Coquetel para 200 pessoas	Tábua de frutas finas frescas laminadas (uva, abacaxi, morango, kiwi); frutas secas e castanhas (tâmaras, damasco, ameixa, nozes)		

21	4	Und	Coquetel para 500 pessoas	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	15	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 06 salgados pequenos tradicionais fritos e de forno, de sabores carne, frango, queijo, misto e similares como: coxinhas, pastéis, mini empadadas, 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 sanduíche 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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.		
23	15	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas			
24	15	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas			
25	5	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas			
26	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 15 pessoas	Almoço/Jantar Tipo 01 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)		
27	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas			

28	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 50 pessoas	Molhos sugeridos: Madeira, vinho tinto, queijo, laranja, acebolada, alho, cebola caramelizada ou similares; 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	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas	Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja Sobremesas (01 opção): Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)		
30	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 200 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)		
31	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 01 para 500 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) Molhos sugeridos: Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.		
32	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 15 pessoas	Acompanhamentos (03 opções): Arroz branco ou integral (com castanhas e damasco, alho-poró ou amêndoas); Risoto de limão siciliano ou de cogumelos; Massas:		
33	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 25 pessoas			
34	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 pessoas			

35	2	Und	Almoço/Jantar 02 para pessoas	Tipo 100	<p>fettuccine, penne ou gnocchi com molhos vermelho, branco ou pesto, ou similares</p> <p>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</p>		
36	2	Und	Almoço/Jantar 02 para pessoas	Tipo 200	<p>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</p> <p>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)</p>		
37	2	Und	Almoço/Jantar 02 para pessoas	Tipo 500	<p>Almoço/Jantar Tipo 03 –</p> <p>Proteínas (03 opções): filé mignon, Salmão, Bacalhau (ou similares), Shimeji (opção vegetariana), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno, flambado ou ao molho)</p> <p>Molhos sugeridos: Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel, crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares</p> <p>Acompanhamentos (03 opções): Arroz branco ou integral (com castanhas, damasco, alho-poró, tomate seco), Risoto de cogumelos selvagens (vegetariano), risoto de</p>		
38	2	Und	Almoço/Jantar 03 para 15 pessoas	Tipo 30			
39	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 25 pessoas	Tipo 30			
40	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 pessoas	Tipo 30			

41	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas	limão siciliano, risoto de abobrinha com palmito (vegano), Gratinado de batata com parmesão, Massas frescas: ravioli, parpadelle, canelone, gnocchi de batata com molhos especiais 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 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			
42	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 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)			
43	2	Und	Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas				

Grupo G2 IFPB João Pessoa	Ité m	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário do item (R\$)	Valor total do item (R\$)	Valor total do Grupo G2 (R\$)
	44	47	Und	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);			
	45	44	Und	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)			
	46	10	Und	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)			
	47	10	Und	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;			

48	5	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas	<p>croissants salgados e doces e similares. (8 a 10 por pessoa)</p> <p>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)</p> <p>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</p> <p>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</p> <p>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);</p> <p>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</p> <p>Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)</p> <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>			
49	5	Und	Coquetel para 100 pessoas	<p>Coquetel para 100 pessoas</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,</p>			

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)

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)

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) 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)		
50	40	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 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 sanduíche 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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.			
51	80	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas				

Grupo G3 (SR/PF/PE)	Ité m	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário máximo	Valor total máximo do item	Valor total do

Superintendência Regional da Polícia Federal em Pernambuco	52	2	Und	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); 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) 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)	(R\$)	(R\$)	Grupo G3 (R\$)	
	53	2	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas					
	54	3	Und	Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas					
	55	2	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas					
	56	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas					
	57	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 25 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)				
	58	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas					

59	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 100 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) Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa) Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)		
60	2	Und	Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas	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)		
61	1	Und	Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas	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)		
62	5	Und	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		

63	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas	(três sabores) e similares; (8 a 10 por pessoa); 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)			
64	1	Und	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); quadradinhos 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); Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)			
65	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas				
66	1	Und	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			
67	1	Und	Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas				

				frutas e ervas frescas e similares (média de 500ml de líquidos diversos por pessoa) Coquetel		
68	2	Und	Coquetel para 25 pessoas	<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>		
69	2	Und	Coquetel para 50 pessoas	<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>		
70	2	Und	Coquetel para 100 pessoas	<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,</p>		

71	1	Und	Coquetel para 200 pessoas	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)				
76	1	Und	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)				
77	2	Und	Kits de Lanches para 50 pessoas	Kits de Lanches 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				
78	2	Und	Kits de Lanches para 100 pessoas					
79	1	Und	Kits de Lanches para 200 pessoas					

	80	1	Und	Kits de Lanches para 500 pessoas	similares), 01 fruta (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.			
--	----	---	-----	----------------------------------	--	--	--	--

	Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário do item (R\$)	Valor total do item (R\$)	Valor total do Grupo G4 (R\$)
	72	6	Und	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>			
Grupo G4 IFPB Campus Princesa Isabel	73	8	Und	Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas	<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>			
	74	1	Und	Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas	<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>			

Item	Qtde	Und	Objeto	Descrição do Objeto	Valor unitário do item (R\$)	Valor total do item (R\$)
IFPB Campus Esperança	75	25	Und 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>		

OBSERVAÇÃO:

1.º) Havendo qualquer discordância entre a descrição do CATMAT/CATSER e a do EDITAL, prevalecerá a descrição do EDITAL.

João Pessoa (PB), 20 de novembro de 2025.

ANDREZA ALVES GOMES
PREGOEIRO(A)



Documento assinado eletronicamente por ANDREZA ALVES GOMES em 20/11/2025, às 11:35, 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=2245470&crc=62D76431, informando, caso não preenchido, o código verificador **2245470** e o código CRC **62D76431**.

0003207-66.2025.6.15.8000

2245470v7



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

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 90024/2025
(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)**

ANEXO III

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES


TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA

 Avenida Princesa Isabel, 201 - Bairro Centro - CEP 58013-251 - João Pessoa - PB - <http://www.tre-pb.jus.br>
Contratação - Estudos Preliminares IN 1/2018TREPB nº 1/2025 - ASCER
1. Necessidade da contratação

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de alimentação e bebidas (A&B) — abrangendo coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares — justifica-se pela necessidade de atender de forma adequada e padronizada às demandas dos eventos e atividades institucionais promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba (TRE-PB), a exemplo de sessões solenes, reuniões de trabalho, oficinas, capacitações, cerimônias e recepções a autoridades.

A prestação do serviço visa 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, a contratação contribui para a valorização de magistrados, servidores, colaboradores e do público externo, fortalecendo um ambiente institucional mais positivo, produtivo e integrado.

O fornecimento será realizado sob demanda, conforme a real necessidade do Tribunal, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e legalidade que regem a administração pública, assegurando o uso racional dos recursos públicos e a adequada execução dos contratos administrativos.

2. Equipe de planejamento

- Lucas de Medeiros Pereira
- Michelly Palmeira Medeiros – Chefe da SECONT
- Luiz Carlos de Araújo Silva – ASCER

3. Normativos que disciplinam os serviços ou a aquisição a serem contratados

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares deverá observar os diplomas legais e regulamentares aplicáveis, garantindo a segurança alimentar, a conformidade sanitária e a adequada execução dos serviços.

A empresa contratada deverá:

- 3.1. Possuir autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária ou órgão competente correlato.
- 3.2. Atender às normas técnicas e de segurança do trabalho, saúde, higiene e meio ambiente, conforme exigências dos órgãos reguladores.
- 3.3. Garantir condições adequadas de transporte, manipulação e conservação dos alimentos, com controle de temperatura e higiene.
- 3.4. Fornecer aos trabalhadores os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e fardamento adequados, assegurando seu uso durante a prestação dos serviços.
- 3.5. Apresentar CNPJ ativo com CNAE compatível com o fornecimento de alimentação para eventos.
- 3.6. 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 a realização de, no mínimo, sete eventos anteriores, sendo pelo menos um com público superior a 100 pessoas.

A análise dos documentos comprobatórios ficará a cargo da equipe técnica designada pelo setor demandante do TRE-PB, conforme critérios estabelecidos no Termo de Referência.

4. Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade

Diante do plano de trabalho implementado pela atual gestão, marcado por dinamicidade e 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 adequação de determinadas contratações aos projetos em curso.

Considera-se ainda que o Plano Anual de Contratações (PACONT) vigente foi concluído em outubro de 2024, ainda sob a gestão anterior, não contemplando um cronograma unificado para os eventos planejados, executados ou em andamento nesta atual administração.

Dessa forma, a presente ação não constava no referido PACONT, sendo justificável a sua inclusão extraordinária para atender às novas demandas estratégicas do Tribunal, conforme determinação da Presidência.

5. Requisitos da contratação
5.1. Garantia da contratação

5.1.1. Não será exigida garantia contratual, nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a baixa complexidade do objeto e sua execução sob demanda.

5.2. Subcontratação

5.2.1. Não será admitida subcontratação, devendo a execução ser integralmente realizada pela empresa contratada.

5.3. Instrumento de contratação

5.3.1. Por se tratar de contratação de fornecimento eventual e parcelado, não decorrente de obrigações futuras e de valor compatível, a contratação será formalizada mediante emissão de Nota de Empenho, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Critérios de sustentabilidade

A contratação deverá observar os seguintes critérios socioambientais, alinhados à Resolução CNJ nº 400/2021 e ao Decreto nº 10.940/2022:

5.4.1. Preferência por matérias-primas de origem local (art. 25, §2º da Lei nº 14.133/2021).

5.4.2. Adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos e recursos hídricos.

5.4.3. Observância às normas de saúde, higiene, segurança do trabalho e meio ambiente, com fornecimento e uso obrigatório de EPI's (conforme NR-06/MTE).

5.4.4. Separação e destinação adequada dos resíduos gerados durante a execução do serviço, conforme Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

5.5. Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

5.5.1. A empresa contratada deverá apresentar, no momento da licitação:

5.5.1.1. CNPJ ativo com CNAE compatível.

5.5.1.2. Regularidade fiscal com a União, Estado e Município.

5.5.1.3. Certidões negativas ou positivas com efeito de negativas da Justiça do Trabalho e da Receita Federal.

5.5.1.4. Comprovação de regularidade com o FGTS.

5.5.1.5. Declaração de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (proibição de trabalho infantil).

5.5.1.6. Declaração de não constar em cadastro de empresas punidas ou inidôneas (CEIS/CNEP).

5.6. Qualificação técnica e econômico-financeira

5.6.1. A empresa deverá apresentar atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a execução de serviços compatíveis com o objeto da licitação.

5.6.2. Deverão ser comprovados, no mínimo, sete eventos realizados, dos quais pelo menos um para público superior a 100 pessoas, com prazo de execução igual ou superior a 12 meses.

5.6.3. Os atestados devem estar relacionados à atividade econômica principal ou secundária da licitante, conforme o contrato social, podendo ser solicitados documentos complementares para aferição de veracidade.

5.6.4. Deverá ser apresentada certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida em até 180 dias.

5.7. Exigências adicionais de execução

5.7.1. 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.

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

5.7.3. Todos os funcionários envolvidos na execução dos serviços deverão estar fardados, devidamente identificados, com higiene pessoal compatível e treinamento para atendimento.

6. Estimativa das quantidades

6.1. Coffee Break Tipo 01 – Simples (50 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 25 e no máximo 500 pessoas:

6.1.1. 12 Coffee Break Tipo 01 para 25 pessoas.

6.1.2. 12 Coffee Break Tipo 01 para 50 pessoas.

6.1.3. 12 Coffee Break Tipo 01 para 100 pessoas.

6.1.4. 10 Coffee Break Tipo 01 para 200 pessoas.

6.1.5. 04 Coffee Break Tipo 01 para 500 pessoas.

6.2. Coffee Break Tipo 02 – Intermediário (50 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 25 e no máximo 500 pessoas:

6.2.1. 12 Coffee Break Tipo 02 para 25 pessoas.

6.2.2. 12 Coffee Break Tipo 02 para 50 pessoas.

6.2.3. 12 Coffee Break Tipo 02 para 100 pessoas.

6.2.4. 10 Coffee Break Tipo 02 para 200 pessoas.

6.2.5. 04 Coffee Break Tipo 02 para 500 pessoas.

6.3. Coffee Break Tipo 03 – Brunch (150 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 15 e no máximo 500 pessoas:

6.3.1. 100 Coffee Break Tipo 03 para 15 pessoas.

6.3.2. 12 Coffee Break Tipo 03 para 25 pessoas.

6.3.3. 12 Coffee Break Tipo 03 para 50 pessoas.

6.3.4. 12 Coffee Break Tipo 03 para 100 pessoas.

6.3.5. 10 Coffee Break Tipo 03 para 200 pessoas.

6.3.6. 04 Coffee Break Tipo 03 para 500 pessoas.

6.4. Coquetel Tipo 04 (50 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 25 e no máximo 500 pessoas:

6.4.1. 12 Coquetel Tipo 04 para 25 pessoas.

6.4.2. 12 Coquetel Tipo 04 para 50 pessoas.

6.4.3. 12 Coquetel Tipo 04 para 100 pessoas.

6.4.4. 10 Coquetel Tipo 04 para 200 pessoas.

6.4.5. 04 Coquetel Tipo 04 para 500 pessoas.

6.5. Kits de Lanches (50 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 15 e no máximo 500 pessoas:

6.5.1. 15 Kits de Lanches para 50 pessoas.

6.5.2. 15 Kits de Lanches para 100 pessoas.

6.5.3. 15 Kits de Lanches para 200 pessoas.

6.5.4. 05 Kits de Lanches para 500 pessoas.

6.6. Almoço/Jantar Tipo 01 – Simples (12 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 15 e no máximo 500 pessoas:

6.6.1. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 15 pessoas.

6.6.2. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 25 pessoas.

6.6.3. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 50 pessoas.

6.6.4. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 100 pessoas.

6.6.5. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 200 pessoas.

6.6.6. 02 Almoço/Jantar Tipo 01 para 500 pessoas.

6.7. Almoço/Jantar Tipo 02 – Intermediário (12 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 15 e no máximo 500 pessoas:

6.7.1. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 15 pessoas.

6.7.2. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 25 pessoas.

6.7.3. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 50 pessoas.

6.7.4. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 100 pessoas.

6.7.5. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 200 pessoas.

6.7.6. 02 Almoço/Jantar Tipo 02 para 500 pessoas.

6.8. Almoço/Jantar Tipo 03 – Completo (12 eventos)

Fornecimento para grupos de no mínimo 15 e no máximo 500 pessoas:

6.8.1. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 15 pessoas.

6.8.2. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 25 pessoas.

6.8.3. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 50 pessoas.

6.8.4. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 100 pessoas.

6.8.5. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 200 pessoas.

6.8.6. 02 Almoço/Jantar Tipo 03 para 500 pessoas.

7. Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

Com base na análise de contratações similares realizadas por outros órgãos da Administração Pública, bem como na experiência acumulada pelo próprio TRE-PB na execução de eventos institucionais, verificou-se que a forma mais eficiente e vantajosa para atender à demanda é a contratação de empresa única, especializada, para prestação de serviços de alimentação e bebidas (A&B) sob demanda, por meio de Ata de Registro de Preços, em lote único e critério de julgamento por menor preço global.

7.1. Justificativa da solução adotada

7.1.1. Unidade do objeto e padronização dos serviços — Todos os itens licitados referem-se a serviços de mesma natureza (fornecimento de alimentos prontos, com montagem, serviço e estrutura de apoio), exigindo padrão de qualidade, apresentação, estética e atendimento compatível com os protocolos institucionais da Justiça Eleitoral. A contratação de empresas distintas para itens semelhantes poderia comprometer a padronização visual e logística dos eventos.

7.1.2. Vantagem técnica — Cada empresa atua com sua equipe, equipamentos e fornecedores. Ter mais de um prestador executando serviços semelhantes (ex.: coffee break e brunch no mesmo evento) poderia gerar sobrecarga administrativa e operacional, riscos de inconsistência de qualidade e necessidade de coordenação paralela. A centralização permite atuação integrada, uniforme e com menor risco operacional.

7.1.3. Vantagem econômica — A contratação por lote único e maior volume tende a gerar preços mais vantajosos, já que a empresa poderá otimizar recursos, logística e equipe, o que permite oferecer condições comerciais mais competitivas, além de reduzir o número de contratos e ordens de serviço a serem gerenciadas.

7.1.4. Competitividade garantida — O mercado local dispõe de número suficiente de empresas aptas e com histórico de atendimento a órgãos públicos, o que garante ampla competitividade e vantajosidade para a Administração, sem comprometer a eficiência da contratação.

7.2. Forma de contratação e regime de execução

7.2.1. A contratação será realizada sob a forma de Ata de Registro de Preços (ARP), 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.

7.2.2. Considerando que os serviços serão prestados por demanda, a formalização da contratação se dará por emissão de Nota de Empenho, conforme previsto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, dispensando-se a formalização de contrato administrativo, nos termos da Orientação Normativa AGU nº 84/2024.

7.3. Condições operacionais e gestão da prestação dos serviços

- 7.3.1. 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.
- 7.3.2. Os serviços serão prestados integralmente nos dias, horários e locais definidos pela ordem de serviço, conforme demanda formalizada.
- 7.3.3. Caberá à contratada fornecer preposto responsável durante a execução de eventos.
- 7.3.4. É de responsabilidade exclusiva da contratada arcar com os encargos trabalhistas, fiscais, logísticos e eventuais reparações necessárias.
- 7.3.5. A empresa será responsável pelo fornecimento completo (alimentos, estrutura, mobiliário, montagem e equipe de apoio) e deverá cumprir as normas sanitárias, ambientais e trabalhistas vigentes.
- 7.4. Degustação e prazos de execução
- 7.4.1. Poderá ser exigida, a critério da Administração, degustação prévia dos cardápios até 5 (cinco) dias úteis antes da realização do evento.
- 7.4.2. O serviço deverá ser solicitado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis. Em casos urgentes, o prazo poderá ser reduzido para 24 (vinte e quatro) horas, mediante autorização da Diretoria-Geral.
- 7.4.3. O coffee break deverá estar integralmente montado com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência ao início do evento.

8 - Providências para adequação do ambiente do órgão:

A contratação dos serviços de fornecimento de alimentação e bebidas (A&B), por meio de Ata de Registro de Preços, não exigirá adaptações no ambiente físico, estrutura organizacional, capacitação de servidores ou alteração dos sistemas administrativos internos do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba.

Considerando que o objeto da contratação consiste em serviços comuns, de natureza padronizada e execução sob demanda, não há necessidade de espaço de armazenamento, treinamento específico ou adequações prévias para que a contratação surta seus efeitos.

O recebimento e fiscalização dos serviços poderão ser realizados por servidores da unidade requisitante ou designados pelo gestor da ata, sem a exigência de qualificação técnica especializada, conforme prevê a Lei nº 14.133/2021 para contratações de menor complexidade.

Dessa forma, declara-se formalmente que não há necessidade de adequação do ambiente interno desta Corte para execução contratual, não sendo necessário elaborar cronograma específico ou inserir riscos relacionados a essa etapa no Mapa de Riscos do projeto.

9. Estimativas de preços ou preços referenciais

9.1. A estimativa tem por objetivo assegurar que a contratação seja vantajosa para a Administração, garantindo equilíbrio entre a qualidade dos serviços e a economicidade. A análise demonstra que o mercado local dispõe de fornecedores capacitados, com preços compatíveis e aderentes à realidade institucional.

9.2. Foram utilizados como base empírica os seguintes processos administrativos anteriores, cujos objetos são similares em natureza, público-alvo e cardápio ofertado:

- Processo SEI nº 0003976-45.2023.6.15.8000 – Contratação de empresa para fornecimento de alimentação nos eventos do projeto Sexta.Com;
- Processo SEI nº 0002042-18.2024.6.15.8000 – Eventos relacionados à Qualidade de Vida no Trabalho (QVT);
- Processo SEI nº 0004602-93.2025.6.15.8000 – Fornecimento de alimentação para o Workshop de Planejamento Estratégico.

9.3. Esses processos forneceram base sólida para aferição da viabilidade da nova contratação, considerando custo-benefício, recorrência do objeto, similaridade técnica e parâmetros médios de mercado.

9.4 – Estimativas por Tipo de Fornecimento (valores por pessoa)

Com base nos valores detalhados das três propostas de menor preço apresentadas na contratação mais recente, cujos quantitativos de público e cardápios são equivalentes aos previstos neste Estudo Técnico Preliminar, foram estabelecidas as seguintes estimativas por tipo de fornecimento:

Tipo de Serviço	Valor Mínimo	Valor Médio	Valor Máximo
Café da Manhã	R\$ 28,00	R\$ 30,54	R\$ 33,63
Coffee Break	R\$ 33,63	R\$ 33,82	R\$ 34,00
Brunch	R\$ 38,00	R\$ 40,09	R\$ 42,27
Coquetel	R\$ 65,00	R\$ 81,33	R\$ 100,00
Almoço/Jantar	R\$ 50,00	R\$ 71,81	R\$ 95,45

9.5. Método de estimativa

A previsão dos preços referenciais foi feita pela média ponderada dos valores praticados em contratações anteriores, complementada por orçamentos formais apresentados por fornecedores locais no processo SEI nº 0004602-93.2025.6.15.8000, com pesquisa junto a no mínimo três fornecedores, conforme art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e IN SEGES/ME nº 65/2021.

9.6. Documentação e memórias de cálculo

As memórias de cálculo e documentos que sustentam os valores apresentados encontram-se anexados aos autos, incluindo planilhas de composição de custos, orçamentos e comprovantes de contratações anteriores.

10 - Justificativas para o não parcelamento da solução quando necessária para individualização do objeto:

A contratação de empresa única para o fornecimento dos diversos itens de alimentação e bebidas (coffee breaks, coquetéis, lanches, almoços e jantares), em diferentes formatos e faixas de público, revela-se a solução mais vantajosa do ponto de vista técnico e econômico, não sendo recomendável o parcelamento do objeto, pelas razões a seguir:

10.1 Natureza comum e integrada do objeto: Todos os serviços possuem a mesma natureza – fornecimento de alimentação e bebidas – sendo usualmente ofertados por empresas especializadas que abrangem, em seu escopo, toda a gama de serviços relacionados (cozinha industrial, logística de entrega, montagem, garçons, materiais, etc.).

10.2 Padronização da prestação dos serviços: O fornecimento por uma mesma empresa garante uniformidade na apresentação, qualidade, infraestrutura, atendimento e logística, o que é imprescindível para eventos solenes, técnicos ou administrativos da Justiça Eleitoral.

10.3 Otimização da fiscalização e da execução contratual: A centralização em único fornecedor facilita o acompanhamento pela área técnica, evita retrabalho e reduz o risco de falhas operacionais, especialmente em eventos simultâneos ou com múltiplas etapas.

10.4 Ganhos de escala: A contratação em lote único permite melhores condições comerciais, descontos por volume e economia de escala, ampliando a vantajosidade da proposta e a eficiência do gasto público.

10.5 Prática comum e consolidada: Trata-se de prática usual e consolidada em contratações dessa natureza, adotada em diversos órgãos públicos, inclusive na Justiça Eleitoral, conforme demonstrado em contratações anteriores e em levantamento de mercado realizado.

Diante disso, justifica-se a formação de lote único para o certame, com ampla competitividade entre empresas do ramo, sem prejuízo à isonomia entre os licitantes e com atendimento pleno ao interesse público.

11 - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis:

A contratação dos serviços de alimentação e bebidas (A&B), por meio de Ata de Registro de Preços, tem como objetivo assegurar ao Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba (TRE-PB) agilidade, padronização e eficiência na organização de eventos e atividades institucionais, como sessões solenes, capacitações, reuniões e recepções a autoridades, promovendo benefícios diretos e indiretos à Administração.

Entre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

11.1 Economicidade e eficiência na gestão de recursos públicos:

A contratação em lote único permite ganhos de escala e maior competitividade, o que favorece a apresentação de propostas com preços mais vantajosos, assegurando melhor relação custo-benefício e racionalização dos gastos. A adoção do modelo de registro de preços ainda possibilita a contratação sob demanda, evitando desperdícios e otimizando a execução orçamentária.

11.2 Otimização dos recursos humanos e logísticos:

A centralização dos serviços em fornecedor único e padronizado facilita o planejamento, execução e fiscalização das contratações, otimizando o tempo e os esforços dos servidores envolvidos na organização dos eventos, principalmente da Assessoria de Cerimonial, sem comprometer suas demais atribuições institucionais.

11.3 Melhoria da qualidade dos serviços oferecidos:

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, no atendimento aos participantes e na representatividade institucional do TRE-PB.

11.4 Sustentabilidade e impacto ambiental positivo:

O modelo proposto adota critérios de sustentabilidade como redução do uso de descartáveis, priorização de materiais reutilizáveis ou recicláveis, e uso de meios digitais para controle de presença, roteiros e registros operacionais, com redução significativa do consumo de papel e outros recursos físicos.

12 - Objeto

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de serviços de alimentação e bebidas (A&B) — abrangendo coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares nor termos das unidades de fornecimento descrevendo tipos de cardápios e quantitativos.

Coffee Break Tipo 01 – Simples

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);

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)

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)

Coffee Break Tipo 02 – Intermediário

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)

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)

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)

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)

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)

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); quadradinhos 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);

Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)

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)

Tipo 04 – 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)

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)

Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas); brigadeiros gourmet (tradicional, café, pistache, nozes); trufas sortidas (ao leite, meio amargo, branco, amarela); tarteletas 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)

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)

Kits de Lanches

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 (maçã, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.

Refeições: Almoço/Jantar

Almoço/Jantar Tipo 01 – Simples

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;

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;

Saladas (02 opções): Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja

Sobremesas (01 opção): Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)

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)

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)

Molhos sugeridos: Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.

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

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

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

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)

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)

Molhos sugeridos: Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel, crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares

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

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

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

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)

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.

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;

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

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

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

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

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

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.

LUCAS DE MEDEIROS PEREIRA
ASSESSOR(A) DE CERIMONIAL



Documento assinado eletronicamente por LUCAS DE MEDEIROS PEREIRA em 19/08/2025, às 11:23, conforme art. 1º, III, "b", da [Lei 11.419/2006](#).

MICHELLY PALMEIRA MEDEIROS
ANALISTA JUDICIÁRIO



Documento assinado eletronicamente por MICHELLY PALMEIRA MEDEIROS em 19/08/2025, às 12:25, conforme art. 1º, III, "b", da [Lei 11.419/2006](#).

LUIZ CARLOS DE ARAÚJO SILVA
TÉCNICO JUDICIÁRIO



Documento assinado eletronicamente por LUIZ CARLOS DE ARAÚJO SILVA em 19/08/2025, às 12:30, 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=2125249&crc=74CB0956, informando, caso não preenchido, o código verificador **2125249** e o código CRC **74CB0956**.



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

PREGÃO ELETRÔNICO N° 90024/2025

(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS


Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba

Avenida Princesa Isabel, 201 - Bairro Centro - CEP 58020-911 - João Pessoa - PB

MINUTA - SECOMP
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº XXXX/2025
(Processo Nº 0003207-66.2025.6.15.8000)
Ata de Registro de Preços Nº XX/2025

O TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA, denominado ÓRGÃO GERENCIADOR (UASG: 070009), CNPJ Nº 06.017.798/0001-60, com sede na Avenida Princesa Isabel, nº 201 – Centro – João Pessoa/PB, CEP 58.020-911, neste ato representado pela Secretaria de Administração, **ALESSANDRA MOTA DE MENEZES**, nomeada pela Portaria nº 73/TRE/PB/PTRE/ASPRE, de 1º de abril de 2025, publicada no DOU de 02 de abril de 2025, Seção 2, página 64, no uso das suas atribuições, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXXX/2025, publicada no DOU em xx/xx/xxx, processo administrativo SEI n.º **0003207-66.2025.6.15.8000**, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no **Edital de Licitação**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para o eventual fornecimento de serviços de alimentação e bebidas, abrangendo coffee breaks, lanches, coquetéis, almoços e jantares, conforme especificado no TERMO DE REFERÊNCIA nº 2157312 - TRE-PB/PTRE/ASCER, anexo nº I, do Edital de Licitação, Pregão Eletrônico nº xxxx/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, o(s) fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor:	
CNPJ:	Fone/Fax:

Endereço:	E-mail:
CEP.:	

Representante Legal:	
	CPF Nº

Item	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade Total Registrada	Valor Unitário (R\$)

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata, se for o caso.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será o TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA, CNPJ nº 06.017.798/0001-60, com sede na Avenida Princesa Isabel, 201, Bairro Centro, na cidade de João Pessoa/PB, CEP 58.020-911, telefone nº 3512-1200.

3.2 Além do órgão gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, **XXXXXXXXXX**

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, havendo possibilidade de prorrogação por igual período, mediante anuênciam do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.3.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos totais do adjudicatário, uma vez que o edital não permitiu a possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

5.3.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.3.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.3.2.2 Mantiverem sua proposta original.

5.3.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.4 O registro a que se refere o item 5.3.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.5 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.6 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.6.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.6.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.7 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.8 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.8.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.9 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.10 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.3.2 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.11 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.3.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.11.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.11.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.12 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal

como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data do orçamento estimado, aplicando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado e divulgado pelo IBGE. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época, e, na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento dos preços.

6.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuênciia do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no **edital do Pregão Eletrônico nº xxxxx/2025**.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico nº xxxxx/2025**.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3 Em vista da implementação de sistema informatizado de procedimentos administrativos neste TRE/PB, denominado SEI - Sistema Eletrônico de Informações, a contratada deverá efetuar o cadastro no referido sistema para acesso as informações e para assinatura eletrônica de documentos que serão necessárias à formalização da contratação;

11.4 Considerando a previsão de encaminhamento de mensagens eletrônicas através do SEI – Sistema Eletrônico de Informações, a contratada deverá informar pelo menos 1 (uma) conta de e-mail válida, ficando a contratada obrigada a acessar diariamente o e-mail, acusando expressamente o recebimento da mensagem, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis da data da comunicação expedida.

11.5 Caso não haja recebimento expresso, o teor da mensagem será considerado lido após o decurso do prazo descrito.

12. DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Justiça Federal em João Pessoa/PB, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Nada mais havendo a tratar eu, Mário Cezar Delgado Régis, Chefe da Seção de Compras, lavrei a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo particular fornecedor.

ALESSANDRA MOTA DE MENEZES

Secretaria de Administração do TRE/PB

Representante Legal

Empresa

Empresa Contratada:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Representante Legal:

CPF nº

MÁRIO CÉZAR DELGADO RÉGIS
CHEFE DA SEÇÃO DE COMPRAS



Documento assinado eletronicamente por MÁRIO CÉZAR DELGADO RÉGIS em 18/09/2025, às 09:18, 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=2195377&crc=98DB37B3, informando, caso não preenchido, o código verificador **2195377** e o código CRC **98DB37B3**.

0003207-66.2025.6.15.8000

2195377v1

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 90024/2025
(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)**

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO
DISPOSTO NO ART. 3º DA RESOLUÇÃO N° 07 DO CNJ**

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) _____, inscrito no CNPJ nº _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARO, para fins do disposto no art 3º da Resolução do CNJ nº 07, de 18 de outubro de 2005, com a nova redação que lhe foi dada pela Resolução do CNJ nº 09 do CNJ e conforme o entendimento daquele Conselho exposto na alínea “a” do Enunciado Administrativo nº 01, que a nossa empresa não tem e nem contratará **DIRETORES** e **OCUPANTES DE FUNÇÃO DE GESTÃO DA EMPRESA**, que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, inclusive, de ocupantes de cargo de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao TRE/PB, durante o período de vigência do contrato decorrente deste certame.

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

ANEXO VI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO
DISPOSTO NO ARTIGO 4º DA RESOLUÇÃO Nº 156 DO CNJ**

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) _____, inscrito no CNPJ nº _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARO, para fins do disposto no artigo 4º da Resolução nº 156, de 08 de agosto de 2012 do CNJ, que a nossa empresa não colocará empregados para o exercício de funções de chefia que incidam na vedação dos arts. 1º e 2º da mencionada Resolução, devendo tal condição ser mantida durante todo o contrato.**

PREGÃO ELETRÔNICO N° 90024/2025
(Processo SEI n.º 0003207-66.2025.6.15.8000)

ANEXO VII

**TERMO DE RESPONSABILIDADE E CONFIDENCIALIDADE DAS INFORMAÇÕES
DO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA - CONTRATAÇÕES**

Anexo do Contrato nº _____, celebrado entre a União, por intermédio do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba, e a empresa _____.

_____ inscrita no CNPJ nº _____, nesse ato representada por _____, inscrita(o) no CPF nº _____, doravante denominada CONTRATADA, apresenta o presente Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações, obrigando-se a não divulgar, sem autorização do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba, segredos e informações produzidos, recebidos e custodiados pelo TRE-PB, bem como informações sobre quaisquer assuntos de que tomar conhecimento em razão da execução desta contratação, em conformidade com as seguintes cláusulas e condições.

Cláusula Primeira – A Contratada reconhece que, com a aceitação do presente termo, as atividades desenvolvidas envolvem contato com informações restritas ou sigilosas. Essas informações devem ser tratadas confidencialmente sob qualquer condição e não podem ser divulgadas a quaisquer pessoas físicas ou jurídicas não autorizadas sem a expressa autorização do TRE-PB, comprometendo-se a Contratada a manter sigilo sobre todo e qualquer assunto de interesse do TRE-PB ou de terceiros, de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços contratados, sob pena de responsabilidade civil e administrativa, sem prejuízo da responsabilidade penal de quem tenha descumprido as obrigações assumidas.

Cláusula Segunda – A Contratada reconhece que, em caso de dúvida acerca da confidencialidade de determinada informação, esta deverá ser tratada sob sigilo, até que venha a ser autorizado, pelo TRE-PB, a tratá-la diferentemente. Em hipótese alguma o silêncio do TRE-PB deverá ser interpretado como liberação de quaisquer dos compromissos ora assumidos.

Cláusula Terceira – A Contratada obriga-se a informar ao TRE-PB, imediatamente, qualquer violação das regras de sigilo por parte dela, de qualquer de seus empregados e empregadas ou de quaisquer outras pessoas, inclusive nos casos de violação não intencional ou culposa de sigilo das informações a ele inerentes.

Cláusula Quarta – As obrigações a que alude este instrumento perdurarão, inclusive, após a cessação de vínculo entre a Contratada e o TRE-PB.

Cláusula Quinta – Caso a revelação das informações seja determinada por ordem judicial, a parte notificada se compromete a avisar à outra, para que possa tomar todas as medidas preventivas para proteger as informações. Nesse caso, a parte deverá revelar

apenas as informações exigidas por determinação judicial e deverá informar à outra quais as informações e em que extensão serão reveladas.

Cláusula Sexta – A Contratada compromete-se a dar ciência do teor do presente termo aos empregados e empregadas alocadas na prestação dos serviços contratados, mediante assinatura Declaração de Ciência, conforme modelo anexo.

Cláusula Sétima – A celebração do Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações e da Declaração de Ciência não prejudica nem dispensa a celebração de outros instrumentos de responsabilidade e compromisso previstos para contratações específicas.

E por estarem assim justos e de acordo, firmam este Termo, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

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

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DO TERMO DE RESPONSABILIDADE E CONFIDENCIALIDADE DAS INFORMAÇÕES DO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA PARAÍBA

Anexo do Contrato nº _____, celebrado entre a União, por intermédio do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba, e a empresa _____.

O(s) funcionário(s) e funcionária(s) abaixo qualificado(s) e qualificada(s) declara(m) ter pleno conhecimento do teor do Termo de Responsabilidade e Confidencialidade das Informações do Tribunal Regional Eleitoral da Paraíba firmado pela Empresa _____ com o TRE-PB, e assume(m) a obrigação de cumpri-lo em sua integralidade, sob pena de responsabilização, na forma da lei.

E, por assim estarem justas e estabelecidas as condições, a presente Declaração de Ciência é assinada pela(s) parte(s) declarante(s).

Identificação do(s) declarante(s)

Nome Identidade CPF Função