



**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 1/2018TREP 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 nos 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**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>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)</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>Cesta de pães (batata, integral e francês) e torradas especiais. (2 a 4 por pessoa)</b></p> <p><b>Patês variados: ricota com ervas, azeitona, frango, damasco, tomate, entre outros. (100 g por pessoa)</b></p> <p><b>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);</b></p> <p><b>Petit fours doces e salgados. (média 100g por pessoa)</b></p> <p><b>Frutas: salada de frutas. (média 200g por pessoa)</b></p> <p><b>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)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Coffee Break Tipo 03 – Brunch</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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);</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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);</b></p> <p><b>Brownies com calda de brigadeiro; brigadeiros gourmet; trufas sortidas; mini tortas (limão, chocolate); quadrinhos de red velvet; merengue de morango; docinhos variados (bem-casado, crocante, torta de limão, torta de goiaba, uvinhas) e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);</b></p> <p><b>Salada de frutas; cesta de frutas variadas (ameixa, maçã, uva, pera, kiwi, goiaba, melão, tangerina) e similares; (média 200g por pessoa)</b></p> <p><b>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)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>Tipo 04 – Coquetel</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>Mini tortinhas (limão, morango, chocolate, frutas vermelhas); brigadeiros gourmet (tradicional, café, pistache, nozes); trufas sortidas (ao leite, meio amargo, branco, amarela); tarteletes de frutas frescas; verrines de mousse (maracujá, chocolate, frutas vermelhas); mini pavês e copinhos de sobremesa com colher e similares (02 a 04 fatias/unidades por pessoa);</b></p> <p><b>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)</b></p> <p><b>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)</b></p> |
| <p><b>Kits de Lanches</b></p> <p><b>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,</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>formigueiro ou similares; 01 mini sanduiche tradicional e/ou integral (frango, queijo com tomate, pasta de atum, peito de peru, pasta de ricota e peito de peru defumado e similares), 01 fruta (maça, pera, uvas, tangerina e similares), 01 suco ou refrigerante 300ml servido em embalagens plásticas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Refeições: Almoço/Jantar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Almoço/Jantar Tipo 01 – Simples</b><br><b>Proteínas (02 opções):</b> 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)<br><b>Molhos sugeridos:</b> Madeira, vinho tinto, queijo, laranja, acebolada, alho, cebola caramelizada ou similares;<br><b>Acompanhamentos (02 opções):</b> 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;<br><b>Saladas (02 opções):</b> Salada Caesar; Salpicão; Mix verde com cenoura ralada e tomates cereja<br><b>Sobremesas (01 opção):</b> Doces tradicionais (leite, mamão, coco, cocadas); Frutas laminadas (melancia, abacaxi, mamão)<br><b>Bebidas:</b> 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Almoço/Jantar Tipo 02 – Intermediário</b><br><b>Proteínas (03 opções):</b> Filé mignon, Filé de Peixe (Pescada amarela, similares), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno ou ao molho)<br><b>Molhos sugeridos:</b> Funghi, limão siciliano, maracujá, quatro queijos, termidor, mostarda e mel, na crosta gergelim tostado, cebola caramelizada, vinho, camarão, ou similares.<br><b>Acompanhamentos (03 opções):</b> 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<br><b>Saladas (02 opções):</b> Salada de bacalhau com grão de bico; Salada tropical com frutas e folhas verdes; Mini batatinhas recheadas, legumes cozidos na manteiga ou similares<br><b>Sobremesas (02 opções):</b> Pudim de leite com calda de ameixa; Mousse de maracujá, limão ou chocolate; Tortas variadas (morango, chocolate, crocante); Frutas com sorvete (opcional) ou similares<br><b>Bebidas:</b> 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Almoço/Jantar Tipo 03 –</b><br><b>Proteínas (03 opções):</b> filé mignon, Salmão, Bacalhau (ou similares), Shimeji (opção vegetariana), Camarão ou similares. (grelhados, ao forno, flambado ou ao molho)<br><b>Molhos sugeridos:</b> Bechamel, dijon, gorgonzola, alfredo, na moranga, crosta de gergelim, mostarda e mel, crosta de gergelim, pesto, ervas finas, ao azeite ou similares<br><b>Acompanhamentos (03 opções):</b> 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<br><b>Saladas (02 opções):</b> 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<br><b>Sobremesas (03 opções):</b> 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<br><b>Bebidas:</b> 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) |
| <p>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.</p> <p>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;</p> <p>A empresa vencedora deverá contar com equipe especializada, devidamente uniformizada e em número compatível com o público estimado, atendendo aos seguintes parâmetros mínimos:</p> <p>Para eventos com até 50 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 01 (um) garçom;</p> <p>Para eventos entre 51 e 100 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 02 (dois) garçons;</p> <p>Para eventos entre 101 e 200 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, 04 (quatro) garçons;</p> <p>Para eventos entre 201 e 500 participantes: pessoal de apoio e, no mínimo, de 8 a 10 garçons.</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.

**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](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**.