



## TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PARA

Rua João Diogo 288 - Bairro Campina - CEP 66015-902 - Belém - PA

### TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

### SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos preparados e bebidas, **por demanda**, para atendimento aos(as) Senhores(as) Membros(as) da Corte e ao Procurador Regional Eleitoral (oito pessoas) que permanecerão neste Edifício-Sede em decorrência dos julgamentos dos processos referentes às eleições de 2026, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	CATSER	Unidade de medida	QTD	Valor Unitário	Valor Global
1	Fornecimento de alimentos preparados e bebidas	3697	Unidade	1	R\$ 60.988,80	R\$ 60.988,80

\*Grupo e código do serviço retirados do *catálogo de compras* do Governo Federal ([Catálogo ComprasGOV](#)).

1.1.1. O detalhamento e a especificação do objeto consta dos itens 2.6 e 3 e anexo II (Modelo de proposta) deste TR.

1.2. O serviço objeto da contratação pretendida é considerado comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme evidencia os requisitos constantes deste Termo de Referência.

1.3. O objeto será adjudicado por **ITEM**, devido a necessidade dos alimentos e bebidas serem fornecidos por um único fornecedor.

1.4. O prazo de vigência da contratação contará da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2026, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. Em caso de divergência entre as especificações do subitem descritas no **CATSER** acima e as constantes no edital e seus anexos, prevalecerão as últimas.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.7. A contratação será exclusiva para participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), em razão do valor estimado da contratação, conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) Portaria TRE-PA nº 24.352/2025;

II) Anexo I (2835056);

III) Item: 23;

2.3. O planejamento da contratação observa as diretrizes da Resolução CNJ nº 400/2021 quanto à adoção de práticas de sustentabilidade, racionalização e qualidade da solução, de forma a garantir uma melhor eficiência do gasto público e da gestão dos processos de contratação, considerando, no que aplicável:

- As alternativas e inovações de mercado;
- A real necessidade de aquisição do produto e/ou serviço; e
- Possíveis impactos da contratação nas metas previstas para os indicadores monitorados pelo PLS do órgão.

2.4. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Resolução TSE Nº 23.702, do Decreto n.º 9.507/2018 e da IN SEGES nº 5/2017, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

2.5. O planejamento da contratação está alinhado com o Plano de Logística Sustentável - PLS, mais especificamente no **Item 14 - Aquisições e Contratações**, cujo objetivo é "**ampliar a quantidade de compras sustentáveis no TRE-PA**" em 5% em relação às contratações sustentáveis realizadas por este tribunal no ano de 2024, bem como com os requisitos contidos na especificação técnica do objeto e no item 4.1 deste TR.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. O fornecimento dos alimentos preparados e das bebidas serão apresentados da seguinte forma:

BEBIDAS	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO
SUCO	A bebida deve ser preparada e acondicionada de modo a conservar suas propriedades organolépticas e nutricionais. A bebida deverá ser entregue refrigerada, acondicionada em garrafa/jarra, de modo que a temperatura seja preservada até o momento da entrega. As garrafas/jarras são de inteira responsabilidade da empresa contratada, devendo ser recolhidas no dia seguinte ao da entrega, ou no momento da entrega subsequente. As garrafas/jarras deverão apresentar bom estado de higiene e conservação.
CHOCOLATE	A bebida deverá ser entregue em recipiente adequado e já aquecido (podendo ser acondicionada em garrafa térmica para conservação da temperatura).
REFRIGERANTE	A bebida deverá ser entregue resfriada.
CHÁ	A cada entrega a empresa deverá ofertar ao menos 1 tipo de chá. A empresa deverá entregar o chá em sachês embalados individualmente, visando manter a salubridade do produto, pois será preparado pela própria pessoa atendida. Alternativamente, a empresa poderá fornecer caixa de chá em quantidade igual ou superior a requisitada, devidamente lacrada e desde que os sachês estejam embalados individualmente.

### LANCHES

<b>TIPO</b>	<b>FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO</b>
MINI SANDUÍCHES NATURAIS	O alimento deverá ser feito em pão de forma sem casca, no formato triangular, combinando três fatias de pão intercalados por duas camadas de recheio, peso mínimo de 30 gramas, revestidos preferencialmente em alumínio/papel, de maneira que evite sua deformação durante o transporte, <b>não</b> devendo os tomates utilizados conter sementes.
SALGADOS QUENTES	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.
BOLOS VARIADOS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.
EMPADÃO DE FRANGO	A massa deverá ser do tipo massa "podre", recheado com frango cozido desfiado, milho, azeitona e queijo do tipo catupiry, peso mínimo de 200 gramas.  O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricado em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.

<b>ALMOÇO/JANTAR*</b>	
<b>TIPO</b>	<b>FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO</b>
LEGUMES E SALADAS	O alimento deverá ter peso mínimo de 150 gramas, acondicionadas em embalagens plásticas, transparente e rígidas, revestidas em filme plástico. Acompanhará a salada, 2 (dois) sachês de sal, 2 (dois) sachês de molho temperado para salada tipo rosê ou italiano, com peso líquido de 18g.
ARROZ, FAROFA E BATATA	O alimento deverá estar acondicionado em embalagens plásticas, transparente e rígidas, revestidas em filme plástico ou com tampa, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável.
PROTEÍNAS	O alimento deverá ser servido em <i>rechaud</i> inox de inteira responsabilidade da empresa contratada, a fim de conservar quentes os alimentos ali contidos.

### 3.2. A combinação é:

- **Combinação 1: Carne** (de 2kg) Filé mignon ao molho madeira (corte medalhão) + **Arroz** (de 800g) Branco + **Farofa (de 800g)** Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + **Batata** (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional) + **Saladas** (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 2: Carne** (de 2kg) Filé mignon recheado com queijo + **Arroz** (de 800g) Branco + **Farofa (de 800g)** Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + **Batata** (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional) + **Saladas** (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 3: Peixe** (de 2kg) Filé de Filhote Grelhado + **Legumes** (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc..) + **Arroz** (de 800g) Branco + **Farofa (de 800g)** Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + **Saladas** (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 4: Peixe** (de 2kg) Filé de Pescada amarela Grelhado + **Legumes** (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc..) + **Arroz** (de 800g) Branco + **Farofa (de 800g)** Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + **Saladas** (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

SOBREMESAS	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO
SALADA DE FRUTAS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. As frutas devem ser frescas, devendo o preparo/corte ser realizado no dia da sessão. Devem estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida a alimentação.
PUDIM DE LEITE E DOCES FINOS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável.
PICOLÉ	Picolé individual com padrão de qualidade compatível com produtos fornecidos pelas empresas regularmente registrada, produtos amplamente comercializados no mercado regional e com aceitação consolidada pelo público consumidor.

3.2.1. O almoço deverá ser servido ao Senhores Membros da Corte às 12 horas, da seguinte forma:

**1 (um) tipo de proteína + 3 (três) tipos de acompanhamento + saladas de folhas variadas ou legumes ao vapor + 1 (um) tipo de sobremesa.**

3.2.2. Em nenhum alimento poderão ser utilizados condimentos fortes tais como açafrão e pimenta.

3.2.3. A CONTRATADA deverá fornecer alimentos de qualidade, exercendo rígido controle sobre a procedência e a data de validade dos mesmos, utilizando ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade e observando a adequada preparação dos alimentos, com o necessário cuidado para que sejam devidamente temperados, assados/cozidos/preparados e armazenados, a fim de garantir os devidos sabor, qualidade e palatabilidade.

3.2.4. Somente serão aceitas licitantes que possuam seus locais de trabalho na cidade de Belém, visto a necessidade de que os alimentos fornecidos sejam frescos e recém-preparados.

3.2.5. Deverão ser fornecidos pela contratada todos os materiais necessários para servir os juízes membros da corte, em especial talheres, copos/taças, louças e guardanapos, na quantidade suficiente para atender diariamente todos os 7 membros da corte e o representante do Ministério Público Eleitoral (8 pessoas), bem como em perfeito estado de conservação e higiene, sem defeitos, conforme descrição a seguir:

<b>Talheres</b>	Garfos, facas e colheres (de chá e para servir as refeições) em aço inoxidável de alta qualidade (ex: AISI 430 ou 304), garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização sanitária, fornecidos em porta talheres.
<b>Copo/taça</b>	Copo ou taça confeccionado em vidro transparente, destinado ao serviço de água/suco. O produto deverá apresentar design funcional, ser resistente a quebras e possuir capacidade adequada para o consumo individual de água (aproximadamente 200 ml a 300 ml).
<b>Aparelho de louça</b>	Aparelho de louças brancas, que pode ser composto por pratos (raso, fundo e de sobremesa, conforme alimentação a ser fornecida), xícaras e pires para chá e café. As peças devem ser fabricadas em material cerâmico de alta resistência, com acabamento liso e brilho uniforme, isentas de defeitos, trincas ou manchas. O conjunto deverá garantir apresentação adequada para uso em eventos oficiais, proporcionando funcionalidade e elegância no serviço.
<b>Guardanapo</b>	Guardanapos de <b>papel reciclado</b> , fornecidos em dispensadores que incentivem o seu uso racional.

3.2.6. Em todos os produtos fornecidos, quando couber, as embalagens deverão ser, preferencialmente, feitas com materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, usadas de maneira tal que utilize o menor volume possível para um ponto de equilíbrio entre a proteção dos produtos e a redução da quantidade de resíduos, sem prejudicar a salubridade.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os requisitos da contratação encontram-se pormenorizados no ETP, destacando-se os seguintes:

##### 4.2. Critérios e práticas de sustentabilidade

4.2.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, *no que couber*, que se baseiam na legislação ambiental, notadamente o art. 32 da Lei nº 12.305, de 2010, art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 2010 e no art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, no **Plano de Logística Sustentável do TRE/PA** e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União.

1. Dar preferência por matérias-primas de origem local, conforme art. 25, §2º da Lei n.º 14.133/2021.
2. Observar, no que couber, a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.
3. Estabelecer um plano de gestão de resíduos sólidos que inclua a coleta seletiva e a destinação adequada de materiais descartados no local de execução. Isso pode incluir a reciclagem de papéis, plásticos e outros materiais recicláveis.
4. Emprego de produtos de limpeza e conservação que respeitem normas da ANVISA, adoção de medidas que evitem o desperdício de água e que preservem os recursos hídricos e atendimento às normas da ABNT sobre resíduos sólidos, atentando para a destinação adequada aos resíduos gerados durante as atividades executadas no órgão.
5. Quando da utilização de documentos, que os mesmos sejam preferencialmente digitais.

4.2.2. A adoção dessas medidas não apenas contribuirá para a preservação do meio ambiente, mas também promoverá uma gestão pública mais responsável e consciente.

4.2.3. Durante todo o processo de contratação deverão ser adotadas práticas que busquem equilíbrio entre sustentabilidade, economicidade e competitividade, além de uma avaliação de custos e benefícios com planejamento a longo prazo, subordinando a eficiência à eficácia.

##### 4.3. Da Garantia de Execução Contratual

4.3.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### 4.4. Da Vistoria Técnica

( X ) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

4.4.1. A Administração poderá realizar **vistoria técnica nas instalações da licitante classificada em primeiro lugar**, com o objetivo de verificar as condições reais de execução do objeto, especialmente quanto à capacidade técnica, operacional e às condições higiênico-sanitárias.

4.4.2. A vistoria será formalizada por meio de **relatório técnico circunstanciado**, que integrará o processo licitatório, contendo critérios objetivos como câmaras frias adequadas, separação de alimentos crus e preparados e controle de pragas, nos termos do anexo II.

4.4.3. Caso seja constatado que a licitante não possui condições de executar o objeto nos termos propostos ou que impossibilite a realização da vistoria:

I – sua proposta poderá ser **desclassificada por inexecuibilidade**;

II – será convocada a próxima licitante classificada, observadas as mesmas condições.

4.4.4. A fiscalização será realizada no endereço constante no seu cadastro de CNPJ junto à Receita Federal ou do endereço constante na licença/alvará de funcionamento e sanitário emitidos pela vigilância sanitária, em dia e horário previamente informado.

#### 4.5. Requisitos legais

A contratação será regida pelas seguintes normas, sem prejuízo de outras aplicáveis:

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e da outras providências;
- Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 - que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, nas contratações públicas no âmbito da administração pública federal;
- RESOLUÇÃO Nº 23.702, DE 9 DE JUNHO DE 2022 - que dispõe sobre a Política de Governança das contratações na Justiça Eleitoral e dá outras providências;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022 - que dispõe sobre a licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica, para a contratação de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 - que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Resolução CNJ nº 400 de 16/06/2021- Dispõe sobre a política de sustentabilidade no âmbito do Poder Judiciário.
- Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Resolução TRE-PA Nº 5.397/2017 - Plano de Logística Sustentável do TRE-PA;

#### 4.6. Da subcontratação

4.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 4.7. Apresentação de amostras

4.7.1. O edital de licitação deverá prever fase de apresentação e análise de amostras, onde será realizada a

degustação dos seguintes itens alimentícios objeto da presente contratação: itens 5, 10, 11, 18, 19 e 21.

4.7.2. As amostras deverão ser apresentadas, em dia e horários a serem informados pelo pregoeiro, na sede do TRE/PA, situado na Rua João Diogo, 288 - Bairro CAMPINA - CEP 66015902 - Belém - PA, no setor Gabinete da Presidência - GABPRE.

4.7.3. A degustação será realizada pela unidade demandante (GABPRE), em sessão pública a ser realizada em local a ser definido na sede do Tribunal.

4.7.4. Os licitantes poderão acompanhar a sessão de análise/degustação das amostras.

4.7.5. As amostras avaliadas deverão receber notas de "0" (zero) a "5" (cinco) nos seguintes quesitos:

a) Apresentação (tamanho e uniformidade das porções, qualidade e funcionalidade dos materiais utilizados);

b) Qualidade dos ingredientes e do produto final (visual, frescor e cheiro, textura e sensação manual e oral, temperatura);

c) Sabor.

4.7.5.1. As notas serão dadas de acordo com as impressões individuais da equipe avaliadora e seguir a seguinte escala hedônica:

a) 0 - Inaceitável;

b) 1 - Desgostei muito;

c) 2 - Desgostei;

d) 3 - Satisfatório;

e) 4 - Gostei;

f) 5 - Gostei muito.

4.7.5.2. As notas deverão ser justificadas em relação aos quesitos definidos nas alíneas "a" e "b" do subitem 4.7.5.

4.7.6. As amostras deverão estar identificadas na sua apresentação à equipe avaliadora.

4.7.7. Para aprovação na degustação, a licitante deverá alcançar, com sua amostra, média mínima de "3" (três) nas pontuações de todos os integrantes da equipe avaliadora.

4.7.8. Por se tratar de produtos perecíveis para consumo imediato, as amostras não serão devolvidas aos licitantes.

#### **4.8. Considerações sobre a possibilidade de participação de consórcio na licitação.**

SIM  NÃO  NÃO SE APLICA

Não será possível a participação de consórcio de empresas nesta licitação, em razão da baixa complexidade do objeto a ser fornecido.

#### **4.9. Considerações sobre a possibilidade de participação de cooperativa na licitação.**

SIM  NÃO  NÃO SE APLICA

#### **4.10. Considerações sobre a possibilidade de participação de pessoa física no certame.**

4.14.1 Não será permitida a participação de pessoas físicas, pois a presente contratação exige estrutura mínima da contratada, como equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física (art. 4º da IN SEGES /ME nº 116/2021).

#### **4.11. Da reserva de vagas, na execução do contrato, para presos e egressos do sistema prisional, cumpridores de medidas alternativas e adolescentes em conflito com a lei**

4.11.1 De acordo com a Resolução TRE/PA n.º 5.434/2018, as hipóteses dessa participação se restringem às obras públicas e serviços terceirizados com dedicação de mão de obra, o que não se aplica a natureza do objeto da presente contratação. Além disso, a execução do serviço ocorrerão de forma parcelada, ao longo da vigência contratual, sendo incompatível com os procedimentos de identificação e alocação de egressos, previstos nos órgãos de segurança pública e instituições parceiras.

#### **4.12. Manifestação de atendimento ao princípio da padronização (Art. 47, I, da Lei 14.133/21)**

Ao realizar o processo de contratação, foram considerados os critérios e requisitos relacionados à capacidade para o fornecimento de alimentação. Isso significa que foram estabelecidos parâmetros técnicos e especificações claras e objetivas para a contratação dos serviços oferecidos.

Adicionalmente, foram levados em conta os padrões e normas de mercado relacionados aos serviços solicitados, a fim de assegurar a adequação dos produtos aos objetivos e necessidades da organização.

Dessa forma, concluímos que a contratação em questão está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pela Lei 14.133/21, garantindo a qualidade e uniformidade dos serviços a serem contratados.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Execução**

5.1. Os pedidos contendo as opções de alimentos e bebidas, bem como as suas respectivas quantidades, serão realizados por meio de Ordem de Serviço/Fornecimento, encaminhadas à empresa por e-mail, até 14 horas do dia útil anterior ao do fornecimento. Eventualmente, poderá ocorrer pedido diário, inclusive aos finais de semana e feriado, caso sejam convocadas sessões extraordinárias.

5.1.1. Excepcionalmente poderá haver pedidos da contratante em período inferior ao definido no item anterior.

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Tribunal Regional Eleitoral do Pará (Sede), sito à Rua João Diogo 288 - 3º andar, Campina, Belém- PA, CEP 66015-902.

#### **5.2.1. A execução do serviço iniciará em agosto, em data a ser estabelecida na primeira ordem de serviço, e findará no dia 19/12/2026.**

5.3. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.1. A entrega dos pedidos deverá ser realizada, impreterivelmente, até às 11 horas, no caso de almoço, até às 10h ou 15h, no caso de lanche, e até às 18h, no caso de jantar.

5.3.2. Caso o pedido para o fornecimento da alimentação seja feito nos moldes do item 5.1, o prazo para a entrega disposto nos itens acima será prorrogado por 1 (uma) hora.

5.3.3. A entrega dos pedidos será acompanhada por servidor(a) do Gabinete da Presidência, que promoverá a assinatura do recibo, cuja via original ficará com a Contratada e, a cópia, com o(a) servidor(a) responsável.

5.3.4. Ao Tribunal é ressalvado o direito de, a qualquer tempo, e sempre que julgar necessário, solicitar informações e comprovações, que ficarão a cargo e ônus exclusivo da CONTRATADA, necessárias à análise das condições dos itens fornecidos e da situação do licenciamento do estabelecimento onde os mesmos são preparados junto às autoridades sanitárias responsáveis.

5.3.5. Para fins de verificação do objeto contratado, a CONTRATADA deverá disponibilizar, sempre que solicitado pela fiscalização, os seguintes elementos de prova:

I – **Amostras dos alimentos preparados ou fornecidos**, nos mesmos padrões de qualidade, apresentação, definição de gramatura e composição previstos no contrato;

II – **Registros de produção e distribuição**, contendo datas, horários, quantidades produzidas e locais de entrega;

III – **Fichas técnicas de preparo**, incluindo ingredientes, valores nutricionais (quando aplicável) e rendimento;

IV – **Notas fiscais, ordens de fornecimento e documentos correlatos**, que comprovem a origem e

regularidade dos insumos utilizados;

V – **Laudos ou certificados sanitários**, quando aplicáveis, emitidos por autoridade competente.

5.3.6. Com relação ao fornecimento dos itens alimentícios, a CONTRATADA deverá garantir que:

a) os alimentos e bebidas sejam preparados no dia da entrega, de forma a não comprometer seu frescor, o sabor e qualidade;

b) os itens sejam fornecidos nas condições de temperatura esperadas;

c) os produtos industrializados e insumos utilizados deverão ser de marcas notoriamente reconhecidas no mercado como de boa qualidade.

5.3.7. A CONTRATADA deverá recolher todo o material, devendo respeitar os horários e demais condições estabelecidas pelo setor requisitante para tal atividade.

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.4. A demanda do órgão tem como base as informações constantes na tabela do item 1.1, tabela do item 2.6 e o item 3, bem como as seguintes características:

5.4.1 A presente contratação visa prestar serviços de alimentação aos 8 membros da corte somente nos dias de sessão plenária, que normalmente ocorre às terças e quintas-feiras, mas somente quando necessário, ou seja, os pedidos serão sob demanda;

5.4.2. Eventualmente haverá sessões extraordinárias nos outros dias da semana, inclusive podendo ocorrer nos finais de semana e feriados, podendo ser requerido a prestação do serviço;

5.4.3. Quando solicitada a prestação do serviço, nem todos os itens poderão ser solicitados.

5.4.4. O pagamento à contratada será realizado quinzenalmente.

### **5.6. Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)**

5.6.1. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### **5.7. Uniformes**

5.7.1. Na presente contratação não haverá fornecimento de uniformes pelo contratado.

### **5.8. Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.8.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

### **5.9. Obrigações do contratante e do contratado**

5.9.1. O termo de contrato definirá as **obrigações gerais da contratação**, de acordo com o modelo padronizado e disposições normativas.

5.9.2. *As condições de execução e obrigações específicas do objeto da contratação estão dispostas neste Termo de Referência e seus anexos, notadamente nos tópicos requisitos da contratação, descrição da solução como um todo, modelo de execução do objeto e modelo de gestão do contrato, destacando-se os seguintes:*

### **5.10. Deveres específicos do Contratante**

5.10.1. Disponibilizar os locais onde acontecerão os eventos.

5.10.2. Realizar, a qualquer tempo, **inspeções in loco e provas por degustação**, com o objetivo de avaliar aspectos como sabor, textura, temperatura, higiene, apresentação e adequação nutricional dos alimentos

fornecidos, bem como constatar e relacionar as substituições que se fizerem necessárias, ressalvado os alimentos, que não poderão ser recebidos, caso a qualidade apresentada na prova não seja mantida em comparação com a qualidade apresentada quando das amostras durante a licitação.

### **5.11. Deveres específicos do Contratado**

5.11.1. Designar, no prazo de **2 (dois) dias úteis** a contar da assinatura do contrato, preposto responsável pelo acompanhamento do serviço.

## **6. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

6.1. A presente contratação não envolve o tratamento de dados pessoais, motivo pelo qual não foram incluídas cláusulas relacionadas.

## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

### **7.1. Disposições gerais**

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

7.1.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.1.3. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.1.4. As comunicações entre o órgão 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.

7.1.5. O órgão poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

### **7.2. Preposto**

7.2.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

7.2.1.1. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato.

7.2.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

### **7.3. Rotinas de Fiscalização**

7.3.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada diariamente pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

7.3.2. A fiscalização contratual não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

## 7.4. Fiscalização Técnica

7.4.1. O fiscal técnico, **que no presente contrato poderá ser o mesmo servidor designado para a fiscalização Administrativa**, acompanhará a execução do contrato para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#)), sendo suas atribuições:

- a) Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));
- b) Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));
- c) Comunicar à Coordenadoria de Licitações e Contratos, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- d) Emitir notificações para a correção da execução do contrato, sempre que identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- e) Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

## 7.5. Fiscalização Administrativa

7.5.1. O fiscal administrativo, **que no presente contrato poderá ser o mesmo servidor designado para a fiscalização técnica**, verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)), cabendo a este:

- a) Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- b) Atuar tempestivamente na solução do problema caso ocorra descumprimento contratual, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).
- c) Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- d) Observar, ainda, no que couber, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

## 7.6. Gestor do Contrato

7.6.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)), devendo, ainda:

- a) Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de

atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

b) O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

c) O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico/administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

d) O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

e) O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

f) O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente à Coordenadoria de Contabilidade e Finanças para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### 8.1. Disposições gerais

8.1.1. A avaliação da execução do objeto será realizada com base nos critérios de gestão do contrato (item 7) e de recebimento do objeto, abaixo indicados, com vistas à aferição da qualidade da prestação dos serviços e pagamento, não sendo utilizado na presente contratação o IMR, conforme justificativas constantes do ETP.

8.1.2. A execução dos serviços será acompanhada diariamente pela fiscalização do contrato, mediante registro em **termo simplificado de recebimento diário**, no qual serão consignadas as quantidades fornecidas, a conformidade dos alimentos, as condições de higiene, temperatura, apresentação e eventuais ocorrências, observando principalmente os itens 5.3.5 e 5.3.6 deste TR.

8.1.2.1. O termo simplificado de recebimento diário possui natureza de **instrumento de controle e fiscalização**, não caracterizando, por si só, o recebimento provisório do objeto.

8.1.2.2. Eventuais falhas verificadas nos recebimentos diários poderão ensejar **glosas proporcionais**, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais cabíveis e até rescisão do contrato, estas últimas quando forem graves, conforme classificação a seguir:

a) **Falhas Leves**: aquelas que não comprometam significativamente o objeto, passíveis de correção imediata;

b) **Falhas Graves**: aquelas que comprometam a qualidade, segurança alimentar ou a adequada execução do objeto, ou que não sejam sanadas no prazo fixado pela fiscalização.

### 8.2. Do recebimento

8.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de **5 (cinco) dias úteis** pelo fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo, consolidando os registros diários do período e indicando eventuais falhas, glosas ou ajustes necessários. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

8.2.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

8.2.2. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#) c/c ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))).

8.2.2.1. O Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.2.3. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, **no prazo de 1 (uma hora)**, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.2.3.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.2.4. *Os serviços serão recebidos definitivamente* no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, designado pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

8.2.4.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

8.2.4.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

8.2.4.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.2.4.4. Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.2.4.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de pagamento para a formalização do procedimento de pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.2.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.2.6. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

8.2.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **8.3. Liquidação**

8.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

8.3.1.1. 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, de 2021](#).

8.3.2. 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:

8.3.2.1. o prazo de validade;

8.3.2.2. a data da emissão;

8.3.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.3.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.3.2.5. o valor a pagar; e

8.3.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.3.3. 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 o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.3.4. 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, de 2021](#).

8.3.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.3.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

8.3.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

8.3.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

#### **8.4. Prazo de pagamento**

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

8.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação da seguinte fórmula de atualização:

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

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga; e

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = (TX/100)$$

365

$$I = (6/100)$$

365

$$I = 0,0001644$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 8.5. Forma de pagamento

8.5.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.5.1.1. Em caso de apresentação de Nota Fiscal/Fatura contendo código de barras, o pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Fatura, devendo-se observar a emissão do documento pelo valor líquido, não sendo dispensada a indicação do valor bruto e do valor da retenção tributária.

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

8.5.3. *Das retenções tributárias:*

*I. Na ocasião do pagamento, serão efetuadas as seguintes retenções:*

*I.1. Tributos federais (IR, CSLL, PIS e COFINS) previstos no artigo 64 da Lei nº 9.430, de 27.12.96, e [Instrução Normativa RFB nº 1.234](#), de 11.01.12, enquadrando o fornecimento de lanche no código 6147 (Alimentação) da Tabela de Retenção do Anexo I da referida Instrução Normativa, exceto quando se tratar de empresa optante pelo simples nacional, hipótese em que deverá ser apresentada, no ato da assinatura do contrato, a declaração prevista no Anexo IV da mesma Instrução Normativa.*

*II. Para efeito do disposto no tópico I, a empresa deverá destacar no documento fiscal as alíquotas dos tributos e os correspondentes valores, nos termos das respectivas legislações. Em caso de descumprimento desta determinação, a empresa sofrerá a retenção pelas alíquotas máximas previstas.*

*III. Na hipótese de ocorrer alteração em alguma das normas referenciadas no tópico I, será aplicada a retenção correspondente prevista na legislação em vigor.*

## 9. DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **25/05/2026**.

9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

9.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.6. 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 então em vigor.

9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO DO ITEM ÚNICO**.

### **10.2. Regime de Execução**

10.2.1. O regime de execução do contrato será de empreitada por preço unitário, considerando a presente contratação ser sob demanda, ante a imprevisibilidade da quantidade total a ser contratada.

### **10.3. Exigências de habilitação**

10.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **10.4. Habilitação jurídica**

**10.4.1. Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**10.4.2. Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**10.4.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**10.4.4. Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

**10.4.5. Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**10.4.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

**10.4.7. Ato de autorização:** A licitante deverá apresentar o alvará/licença de funcionamento e sanitário emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária do Município do local onde serão preparados os itens alimentícios.

10.4.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **10.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

10.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.5.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da

Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.5.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.5.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

10.5.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Estadual/Distrital** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.5.6. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual/Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.5.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 10.6. Qualificação Econômico-Financeira

10.6.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#)).

## 10.7. Qualificação Técnico-Operacional

10.7.1. Comprovação de aptidão para execução de *serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação*, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

10.7.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados, **de forma satisfatória**, com as seguintes características mínimas:

a) 50% do quantitativo previsto em cada ramo alimentício (bebidas [162], lanches [745], almoços [24] e sobremesas [90])

b) prestação do serviço objeto desta contratação pelo período de, no mínimo, 1 (um) ano.

10.7.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

10.7.4. Os atestados deverão conter as seguintes informações mínimas:

a) dados da empresa licitante (nome e CNPJ);

b) dados da empresa cliente (nome, razão social, CNPJ e endereço);

c) Descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação, com a indicação do quantitativo da prestação dos serviços;

**d) Grau de satisfação do cliente, com manifestação expressa do signatário, quanto à qualidade dos serviços prestados;**

e) dados do emissor do atestado: nome, cargo, telefone e e-mail de contato;

f) local, data de emissão e assinatura do emissor.

10.7.4. Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido, no mínimo, 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

10.7.5. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

10.7.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração ou pregoeiro, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

10.7.7. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

10.7.8. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

10.7.9. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

## 10.8. Da Habilitação das Cooperativas

10.8.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- I. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);
- II. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- IV. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
- V. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- VI. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e
- VII. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 60.988,80 (sessenta mil novecentos e oitenta e oito reais e oitenta centavos)**, conforme custos unitários apostos a seguir.

Serão fornecidos alimentos e bebidas para 8 pessoas (**7 membros da Corte + 1 Procurador Regional Eleitoral**), estando previsto o fornecimento de:

- **Almoço ou jantar, com bebidas e sobremesas em 48 sessões;**

- **Lanches e bebidas em 53 sessões.**

- As bebidas serão fornecidas durante as refeições de lanche e almoço e jantar, no limite máximo de 1 bebida por pessoa a cada refeição.

Para as refeições do almoço/jantar há previsão de 60% de carne (opção de filé ao molho madeira ou filé com queijo, acompanhado de arroz, farofa, batata e saladas) e 40% de peixe (opção de pescada amarela ou filhote, acompanhado de arroz, farofa, legumes e saladas), e ainda, opção de sobremesa (podendo variar entre salada de frutas, pudim de leite, doces finos ou picolé).

### **BEBIDAS**

<b>Mês</b>	<b>Quantidade de sessões por mês x Quantidade de Membros</b>	<b>Média de pedidos por mês (unidade)</b>
Agosto/26	8 sessões/pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 unidades
Setembro/26	12 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	96 unidades
Outubro/26	15 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	120 unidades
Novembro/26	8 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 unidades
Dezembro/26	10 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	80 unidades
<b>Total dos Pedidos</b>		<b>424 unidades</b>

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

<b>BEBIDAS</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Valor Unitário R\$ (A)</b>	<b>Quantidade Máxima Estimada (B)</b>	<b>Valor R\$ (A x B)</b>
1	<b>Suco de polpa de frutas natural (300 ml)</b> Sabores: maracujá, acerola, laranja e goiaba. Devem ser apresentados sem adição de açúcar. Em porção individual de 300 ml por pessoa	Unidade	15,36	190	2.918,40
2	<b>Chocolate quente (300 ml)</b> Em porção individual de 300 ml por pessoa		16,48	88	1.450,24
3	<b>Refrigerante (350 ml)</b> Marcas: Guaraná Antártica e Coca-Cola. Devem ser apresentados normal e zero açúcar. Em latinha individual de 350 ml		10,06	80	804,80
4	<b>Chá (300 ml)</b> Sabores: capim-cidreira, erva-doce, camomila, etc. Marcas: Leão e Dr. Oetker. Em porção individual de 300 ml por pessoa		11,17	66	732,22
<b>TOTAL</b>				<b>424</b>	<b>5.910,66</b>

## LANCHES

Mês	Quantidade de sessões por mês x Quantidade de Membros
Agosto/26	8 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Setembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Novembro/26	8 sessões x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Dezembro/26	10 sessões x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
<b>Total dos Pedidos: 53 sessões x 8 membros da Corte</b>	

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

LANCHES					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
5	<b>Mini sanduíche natural de peito de peru formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel)</b> Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de peito de peru defumado, requeijão light e queijo minas tipo frescal.)	Unidade	15,51 (valor de cada porção)	142	2.202,42
6	<b>Mini sanduíche natural de queijo formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel)</b> Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de queijo tipo Reino e/ou Muçarela, salada de tomate e alface picados)		15,51 (valor de cada porção)	142	2.202,42
7	<b>Empadão de frango</b> Em fatia individual (por volta de 200g) Massa "podre", recheada de frango, com catupiry, azeitonas e milho verde.		26,53 (valor de cada fatia de 200g)	142	3.767,26
8	<b>Salgados quentes (porção 3 salgados, sendo 1 salgado de cada):</b> <u>Um Pão de queijo (20 gramas).</u> <u>Um pão delícia com recheio de salada</u> <u>Um pão delícia com recheio de queijo</u>		21,71 (valor de cada porção)	424	9.205,04
9	<b>Bolos variados</b> Em fatia individual (por volta de 140g) (sabores variados: chocolate, laranja e formigueiro)		20,17 (valor do bolo)	424	8.552,08
<b>TOTAL:</b>				<b>1.274 unidades</b>	<b>25.929,22</b>

**ALMOÇO ou JANTAR**

<b>Mês</b>	<b>Quantidade de sessões por mês x Quantidade Máxima de Membros</b>	<b>Média de pedidos por mês</b>
Agosto/26	4 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	4 pedidos
Setembro/26	9 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	9 pedidos
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	15 pedidos
Novembro/26	8 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	8 pedidos
Dezembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	12 pedidos
<b>Total dos Pedidos: Ao todo serão 48 pedidos</b>		<b>48 pedidos</b>

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

<b>ALMOÇO ou JANTAR</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Valor Unitário R\$ (A)</b>	<b>Quantidade Máxima Estimada (B)</b>	<b>Valor R\$ (A x B)</b>
10	<b>Legumes</b> (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc...)	Unidade	30,13	24	723,12
11	<b>Saladas</b> (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.		30,13	24	723,12
12	<b>Arroz</b> (de 800g) Branco		23,68	48	1.136,64
13	<b>Farofa</b> (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga		17,85	48	856,80
14	<b>Batata</b> (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional)		32,34	48	1.552,32
15	<b>Peixe</b> (de 2kg) Filé de Filhote Grelhado		343,19	8	2.745,52
16	<b>Peixe</b> (de 2kg) Filé de Pescada amarela Grelhado		314,89	12	3.778,68
17	<b>Carne</b> (de 2kg) Filé mignon ao molho madeira (corte medalhão)		419,22	18	7.545,96
18	<b>Carne</b> (de 2kg) Filé mignon recheado com queijo		419,22	10	4.192,20
<b>Total de pedidos:</b> Total de <b>48 pedidos</b> , variando as combinações acima conforme a demanda.					<b>23.254,36</b>

**SOBREMESAS**

<b>Mês</b>	<b>Quantidade de sessões por mês x Quantidade Máxima de Membros</b>	<b>Média de pedidos por mês (unidade)</b>
Agosto/26	4 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	32 pedidos individuais
Setembro/26	9 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	72 pedidos individuais
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	120 pedidos individuais
Novembro/26	8 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 pedidos individuais
Dezembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	96 pedidos individuais
Total dos Pedidos: Total de <b>48 pedidos</b> , variando as combinações acima conforme a demanda.		384 pedidos individuais

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

<b>SOBREMESAS</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Valor Unitário R\$ (A)</b>	<b>Quantidade Máxima Estimada (B)</b>	<b>Valor R\$ (A x B)</b>
19	<b>Salada de frutas (100 ml)</b> (mamão, abacate, abacaxi, uva, maçã, banana e melão, com calda de suco de laranja) em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 30 pedidos x 8 pessoas = 240 unidades de saladas de frutas	Unidade	15,70	240	3.768,00
20	<b>Pudim de leite (120g)</b> Em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 10 pedidos x 8 pessoas = 80 unidades de pudim	Unidade	11,81	80	944,80
21	<b>Doces finos</b> Em porção individual de 05 unidades por pessoa (sabores sugeridos: brigadeiro gourmet; uvinha, salva-vidas e beijinho). 4 pedidos x 8 pessoas = 32 porções individuais de doces finos	Porção	18,70	32	598,40
22	<b>Sorvete</b> Sorvete em pote individual (90g) com padrão de qualidade compatível com produtos fornecidos pelas empresas regularmente registrada, produtos amplamente comercializados no mercado regional e com aceitação consolidada pelo público consumidor. 4 pedidos x 8 pessoas = 32 sorvete	Unidade	18,23	32	583,36
<b>Total de pedidos: Total de 48 pedidos, variando as combinações acima conforme a demanda</b>				<b>384</b>	<b>5.894,56</b>

**TOTAL GLOBAL: R\$ 60.988,80 (sessenta mil novecentos e oitenta e oito reais e oitenta centavos)**

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na ação orçamentária “**Pleitos Eleitorais**”.

12.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: **Gabinete da Presidência (070.254)**;
- II) Fonte de Recursos: **1000000000**;
- III) Programa de Trabalho / PTRES: **167864**;
- IV) Elemento de Despesa: **339039**;
- V) Plano Interno: **FUN ALIMEN1 e FUN ALIMEN2**

## 13. DO DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL E PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

13.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**I. advertência**, exclusivamente pela infração prevista no subitem **13.1**, alínea “a”, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**II. impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública Federal direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelas infrações previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem **13.1**;

**III. declaração de inidoneidade** para 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, pelas infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem **13.1**, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” do referido subitem, quando as respectivas infrações justificarem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na alínea anterior.

### IV. Multa:

1. moratória de 5% (cinco por cento) por hora de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 3 (três) horas, *pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos alimentos*;

1.1. *os atrasos ocorridos por mais de 5 (cinco) vezes autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

2. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, na hipótese de recusa em assinar o instrumento de contrato;

3. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor global do respectivo serviço/fornecimento, na hipótese de recusa em receber a Ordem de Serviço/Fornecimento.

4. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor global do respectivo serviço/fornecimento, na hipótese de inexecução parcial ou total da obrigação.

4.1. A inexecução autoriza a Administração a *promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021 e o item 8.1 deste TR, quando houver a ocorrência de:*

I – **mais de 3 (três) dias de falhas graves** no período de 15 (quinze) dias; ou

II – **10 (dez) dias ou mais de falhas graves intercaladas**, ao longo da execução contratual.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.9. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
2. as peculiaridades do caso concreto;
3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
4. os danos que dela provierem para o Contratante;
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, de 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 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

13.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.12. A sanção de **declaração de inidoneidade** é de competência do Presidente do TRE-PA.

13.13. O Contratante deverá, no prazo máximo **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

13.15. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

13.16. O recurso de que trata o subitem acima será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.17. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade 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.

13.18. 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. AVALIAÇÃO QUANTO À NECESSIDADE DE CLASSIFICAÇÃO DO TR, NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527/2011 (OBRIGATÓRIO)**

Fundamentação: Art. 13 da IN SEGES 58/22 e 91, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

14.1. Considerando não se tratar de licitação cujas informações nele constantes sejam sensíveis e imprescindíveis à segurança da sociedade e do Estado, não há necessidade de se atribuir qualquer tipo de classificação ao presente documento, nos termos dispostos na Lei nº 12.527/2011.

#### **15. RELAÇÃO DE APÊNDICES E ANEXOS**

⇒ Apêndice I - Estudos Técnicos Preliminares.

⇒ Anexo I - Modelo de proposta

---

#### **ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA**

<b>BEBIDAS</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Valor Unitário R\$ (A)</b>	<b>Quantidade Máxima Estimada (B)</b>	<b>Valor R\$ (A x B)</b>
1	<b>Suco de polpa de frutas natural (300 ml)</b> <b>Sabores:</b> maracujá, acerola, laranja e goiaba. Devem ser apresentados sem adição de açúcar. Em porção individual de 300 ml por pessoa 102 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	190	R\$
2	<b>Chocolate quente (300 ml)</b> Em porção individual de 300 ml por pessoa 29 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	88	R\$

3	<b>Refrigerante (350 ml)</b> Marcas: Guaraná Antártica e Coca-Cola. Devem ser apresentados normal e zero açúcar. Em latinha individual de 350 ml 43 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	80	R\$
4	<b>Chá (300 ml)</b> Sabores: capim-cidreira, erva-doce, camomila, etc. Marcas: Leão e Dr. Oetker. Em porção individual de 300 ml por pessoa 29 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	66	R\$
<b>TOTAL</b>				424	R\$

<b>LANCHES</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Valor Unitário R\$ (A)</b>	<b>Quantidade Máxima Estimada (B)</b>	<b>Valor R\$ (A x B)</b>
5	<b>Mini sanduíche natural de peito de peru formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel)</b> Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de peito de peru defumado, requeijão light e queijo minas tipo frescal)	Unidade	R\$ (valor de cada porção)	142	R\$
6	<b>Mini sanduíche natural de queijo formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel)</b> Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de queijo tipo Reino e/ou Muçarela, salada de tomate e alface picados)		R\$ (valor de cada porção)	142	R\$
7	<b>Empadão de frango</b> Em fatia individual (por volta de 200g) Massa "podre", recheada de frango, com catupiry, azeitonas e milho verde.		R\$ (valor de cada fatia de 200g)	142	R\$
8	<b>Salgados quentes (porção 3 salgados, sendo 1 salgado de cada):</b> <u>Um Pão de queijo (20 gramas).</u> <u>Um pão delícia com recheio de salada</u> <u>Um pão delícia com recheio de queijo</u>		R\$ (valor de cada porção)	424	R\$
9	<b>Bolos variados</b> Em fatia individual (por volta de 140g) (sabores variados: chocolate, laranja e formigueiro)		R\$ (valor do bolo)	424	R\$
<b>TOTAL</b>				<b>1.274 unidades</b>	R\$

**ALMOÇO ou JANTAR**

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
10	<b>Legumes</b> (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc...)	Unidade		24	R\$
11	<b>Saladas</b> (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxa, alface americana, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.			24	R\$
12	<b>Arroz</b> (de 800g) Branco			48	R\$
13	<b>Farofa</b> (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga			48	R\$
14	<b>Batata</b> (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional)			48	R\$
15	<b>Peixe</b> (de 2kg) Filé de Filhote Grelhado			8	R\$
16	<b>Peixe</b> (de 2kg) Filé de Pescada amarela Grelhado			12	R\$
17	<b>Carne</b> (de 2kg) Filé mignon ao molho madeira (corte medalhão)			18	R\$
18	<b>Carne</b> (de 2kg) Filé mignon recheado com queijo			10	R\$
<b>Total de pedidos:</b> Total de <b>48 pedidos</b> , variando as combinações acima conforme a demanda.				<b>48</b>	R\$

SOBREMESAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
19	<b>Salada de frutas (100 ml)</b> (mamão, abacate, abacaxi, uva, maçã, banana e melão, com calda de suco de laranja) em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 30 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	240	R\$
20	<b>Pudim de leite (120g)</b> Em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 10 pedidos x 8 pessoas	Unidade	R\$	80	R\$
21	<b>Doces finos</b> Em porção individual de 05 unidades por pessoa (sabores sugeridos: trufa de chocolate; brigadeiro gourmet; uvinha, salva-vidas e beijinho). 4 pedidos x 8 pessoas	Porção	R\$	32	R\$

22	<b>Sorvete</b> Sorvete em pote individual (90g) com padrão de qualidade compatível com produtos fornecidos pelas empresas regularmente registrada, produtos amplamente comercializados no mercado regional e com aceitação consolidada pelo público consumidor. 4 pedidos x 8 pessoas = 32 sorvetes	Unidade	R\$	32	R\$
<b>TOTAL</b>				<b>384</b>	R\$

**TOTAL GLOBAL: R\$**

## ANEXO II

### RELATÓRIO TÉCNICO CIRCUNSTANCIADO

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

- Razão social:
- CNPJ:
- Endereço:
- Responsável técnico (nutricionista):
- N° do registro no conselho profissional:
- N° do alvará/licença sanitária:
- Data da vistoria:
- Responsável pela vistoria:

#### 2. INSTALAÇÕES FÍSICAS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
3.1	Área limpa, organizada e sem acúmulo de resíduos		
3.2	Piso íntegro, lavável e antiderrapante		
3.3	Paredes lisas, impermeáveis e higienizáveis		
3.4	Teto em bom estado, sem infiltrações/mofo		
3.5	Iluminação adequada e protegida		
3.6	Ventilação adequada		
3.7	Separação de áreas (preparo, armazenamento, higienização)		
3.8	Presença de lavatórios exclusivos para mãos		

#### 3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
------	-------------	-----	-------------

4.1	Equipamentos em bom estado de conservação		
4.2	Higienização adequada dos utensílios		
4.3	Materiais apropriados (não contaminantes)		
4.4.	Equipamentos de cozinha industrial (fornos combinados, fogões industriais de alta potência, coifas de exaustão, chapas e processadores de alimentos industriais)		

#### 4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
5.1	Uso de uniforme adequado e limpo		
5.2	Uso de EPIs (touca, luvas quando aplicável)		
5.4	Ausência de adornos (anéis, pulseiras etc.)		

#### 5. CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
6.1	Procedência comprovada dos insumos		
6.2	Armazenamento adequado (temperatura/organização)		
6.3	Controle de validade (PEPS/FIFO)		
6.4	Separação de alimentos crus e prontos		

#### 6. PREPARO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
7.1	Uso de água potável		

#### 8. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Item	Verificação	✓/✗	Observações
8.1	Câmaras frias/refrigeradores adequados		
8.2	Controle de temperatura registrado		
8.3	Transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas		
8.4	Veículos limpos e apropriados		

#### 9. CONTROLE DE RESÍDUOS

Item	Verificação	✓/✗	Observações
------	-------------	-----	-------------

9.1	Lixeiras adequadas e identificadas		
9.2	Coleta frequente de resíduos		
9.3	Armazenamento temporário adequado		

---

## 10. CLASSIFICAÇÃO FINAL DA VISTORIA

- ( ) **APTA** – Atende integralmente aos requisitos
- ( ) **APTA COM RESSALVAS** – Pequenas não conformidades
- ( ) **INAPTA** – Não atende aos requisitos essenciais

---

## 12. CRITÉRIOS PARA INAPTIDÃO

Considerar INAPTA quando houver:

- Condições inadequadas de higiene
- Falta de controle de temperatura
- Ausência de responsável técnico

---

## 13. OBSERVAÇÕES GERAIS

---

## 14. ASSINATURAS

- Fiscal/Responsável pela vistoria:
  
- Representante da empresa:



Documento assinado eletronicamente por **CHARLES ALEX DOS SANTOS BATISTA, Coordenador substituto**, em 06/07/2026, às 09:53, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ALDACÉLIA JERÔNIMO SIQUEIRA LIMA, Assistente**, em 06/07/2026, às 10:05, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.tre-pa.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tre-pa.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3065213** e o código CRC **86B4D8C5**.

