



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO TOCANTINS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Descrição do objeto

1.1. Contratação de serviços de buffet, por meio de Registro de Preços, que tem por finalidade o fornecimento do serviço durante eventos institucionais com a presença de público interno e/ou externo, promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, dentre eles Sessões Solenes, Calendário da Saúde e cerimônias protocolares e ainda os eventos a serem realizados, tais como posses, seminários, premiações institucionais e eventos e cursos da Escola Judiciária Eleitoral/EJE.

1.2. Fará parte deste certame, como órgão participante, o **Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região** (TRT 10ª). Em conformidade com as quantidades descritas no evento nº (000012302546319).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TRE-TO	QUANTIDADE TRT10	TOTAL
1	COQUETEL. A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 30 pessoas	800	1.000	1.800
2	2.1. COFFEE BREAK ASCOM (1.600). 2.2. COFFEE BREAK EJE (1.000) A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 30 pessoas	2.600	800	3.400
3	BRUNCH. A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 30 pessoas	300	800	1.100
4	KIT LANCHE INDIVIDUAL. A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 30 pessoas	600	400	1.000

Nota: A EJE poderá efetuar requisição **apenas para o item 2.2 (Coffee Break no quantitativo de 1.000)**, os demais pela ASCOM.

1.3. As especificações constantes no **Anexo I** são mínimas, podendo ser ofertadas especificações superiores, visando adaptação ao seu padrão normal de serviços, sem prejuízo da qualidade e sem alteração do mérito da contratação.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei

1.5. Optou-se pelo Sistema de Registro de Preços nesta contratação, tendo em vista a impossibilidade de mensurar o quantitativo exato de consumo, considerando que Sistema de Registro de Preço é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos e necessidades disponíveis.

2. Justificativa para a contratação

2.1. A contratação dos serviços de buffet tem por finalidade o fornecimento do serviço durante eventos institucionais, e com presença de público externo, promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, dentre eles Sessões Solenes, Calendário da Saúde e cerimônias protocolares e ainda os eventos a serem realizados, tais como: posses, seminários, premiações institucionais e demais solenidades que demandem a referida contratação.

2.2. Trata-se de serviços comuns continuados, portanto seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado e visam a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas nos termos do art. 6º, XIII e XV da Lei n.º 14.133/2021.

3. Descrição completa da solução

3.1. A solução é a contratação de mão de obra integrada ao fornecimento de alimentos, bebidas e materiais necessários a execução dos serviços de buffet, pois as solicitações serão realizadas de acordo com a necessidade de cada evento, logo, por demanda, o que não onera o orçamento deste Regional e gera economicidade.

4. Requisitos da contratação

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Após consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, disponível no link: [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 7ª Edição da Controladoria-Geral da União](#), acessado em 06/10/2025, o contratado deverá atender ao item 37 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, disposto no Guia, e ainda em consulta ao Plano de Logísticas Sustentável deste Regional disponível no link: [Plano de logística Sustentável TRE-TO](#), acessado em 06/10/2025, constatou-se não haver critérios de sustentabilidade específico para contratação em tela, no entanto a empresa deverá adotar a prática de logística reversa.

4.1.2. Obedecer às normas técnicas, de saúde, higiene e de segurança do trabalho, fornecendo aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizando o seu uso.

4.1.3. A utilização do material de copa e cozinha deverá, sempre que possível, seguir critérios de sustentabilidade, quais sejam: menor impacto ambiental, maior eficiência na utilização de recursos naturais, como água e energia.

4.2. Garantia da contratação

4.2.1. Não se exigirá garantia contratual do objeto.

4.3. Vistoria

4.3.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é facultativa, porém é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 13 horas às 19 horas, no endereço Quadra 202 Norte, Av. Teotônio Segurado, Conjunto 01 Lotes 1 e 2, Plano Diretor Norte – Palmas - TO.

4.3.1.1. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.3.2. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.3.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Condições de execução

5.1.1. Dinâmica da execução

5.1.1.1. As requisições de fornecimento serão emitidas pela Assessoria de Comunicação Social Corporativa e Cerimonial - ASCOM e **quando se tratar do item 2.2 da planilha do 1.1 pela Escola Judicial Eleitoral - EJE** com a antecedência mínima de 1(um) dia (24 horas) da data de realização do evento.

5.2. Local da prestação de serviços

5.2.1. Os serviços prestados serão realizados preferencialmente no prédio sede do Tribunal Regional Eleitoral no endereço Quadra 202 Norte, Av. Teotônio Segurado, Conjunto 01 Lotes 1 e 2, Plano Diretor Norte – Palmas – TO e quando se tratar do **item 2.2 da planilha do 1.1** no prédio Anexo I - Escola Judiciária Eleitoral do Tocantins, no endereço Quadra 103 Norte, Av. LO-02 Nº 53 Plano Diretor Norte, Palmas - TO, observando sempre o que constar expressamente na requisição de fornecimento de serviços.

5.2.2. Os serviços prestados ao **Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região no Tocantins**, serão preferencialmente realizados no endereço: Quadra 302 Norte, Conjunto QI 12, Alameda 2, Lote 1A - Centro Palmas - Tocantins. Caso em que os responsáveis pelo recebimento serão: Charles Abrahão Chalub | Michelle Andrade Baiao | Camila Oliveira Fonseca E-mail funcional: charles.chalub@trt10.jus.br | michelle.baiao@trt10.jus.br | camila.fonseca@trt10.jus.br | cerimonial@trt10.jus.br.

5.3. Materiais a serem disponibilizados

5.3.1. Não será exigida a disponibilização, para a execução dos serviços, de outros materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios que não aqueles ordinariamente necessários para a execução do objeto da contratação nos termos definidos nos requisitos da contratação e modelo de execução do objeto.

5.4. Especificação da garantia dos serviços

5.4.1. Não se exigirá Garantia de Proposta dos interessados na licitação.

5.5. Subcontratação

5.5.1. Não será admitida a subcontratação.

5.6. Obrigações do contratado

5.6.1. É responsabilidade do contratado providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

5.6.2. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado no item 5.1.1.1, caso em que serão negociadas entre o Contratante e a detentora do preço registrado as condições dessa prestação de serviços.

5.6.3. Quando solicitado o fornecimento do serviço, a detentora do preço registrado deverá providenciar o Buffet de acordo com os tipos de cardápio discriminados pelo requisitante.

5.6.4. Quando o Contratante solicitar qualquer serviço de Buffet o contratado deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

- a) Arrumação adequada do ambiente com mesas de buffet;
- b) Disponibilização de serviço de garçom, gerente de Buffet, para o fornecimento de kit lanche saudável, coffee break, brunch e coquetel, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento, sendo 1 (um) garçom para cada 30 convidados;
- c) Disponibilização, proporcional ao número de participantes, bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- d) Todo o material deverá ser esterilizado;
- e) Todos os alimentos deverão ter plaquinhas de identificação;
- f) Diligenciar para que o Buffet seja servido nos horários estabelecidos pelo Contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- g) Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
- h) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
- i) Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de Buffet;
- j) O contratado deverá diligenciar para que o Buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- k) Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do Contratante, com antecedência mínima de 01 (uma) horas do início do evento;
- l) O contratado será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Contratante.

5.6.5. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, o contratado não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em um único dia, o contratado deverá variar o cardápio nos períodos da manhã, tarde e noite.

5.6.6. Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Contratante o contratado se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, devendo ressarcir o Contratante de quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.

5.6.7. O Contratante, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do contratado que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.

5.6.8. Quando da interação do contratado com o Contratante, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá o contratado comunicar ao requisitante, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

5.6.9. O Contratante poderá cancelar as Requisições de Fornecimento, mediante comunicação ao contratado, não cabendo qualquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a realização do evento.

5.6.10. O contratado também deverá:

- a) ser responsável pelo transporte de todo o material necessário à prestação de serviços, bem como pelo transporte de seus empregados;
- b) manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício.

5.6.11. Desde que previamente acordado entre a Unidade Requisitante e a empresa detentora do Registro da Ata, poderá ser realizado eventos fora da Capital.

5.7. Obrigações do contratante

5.7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com este Termo de Referência.

5.7.2. Receber o serviço prestado no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

5.7.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas na prestação dos serviços, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

5.7.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

5.7.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

5.7.6. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar sanções previstas na lei e neste Termo de Referência.

5.7.7. Cientificar o dirigente máximo do órgão para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

5.7.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do objeto contratado, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

5.7.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução da contratação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.8. Recebimento

5.8.1. 5.8.1. O pagamento será efetuado definitivamente no prazo de até 05 (cinco) dias, contados da conclusão da prestação dos serviços, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante atesto da nota fiscal realizada por servidor da ASCOM e quando se se tratar do item 2.2 da planilha do 1.1, por servidor da EJE:

5.8.1.1. Emitir atesto da nota fiscal referente a realização dos serviços, no cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado, observado o item.

5.8.1.2. Enviar a documentação pertinente ao setor competente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento.

5.8.2. 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.

5.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da prestação dos serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas pelo servidor nomeado como fiscal. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#)).

5.8.4. 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.

6. Modelo de gestão da contratação

6.1. A Contratação será formalizada mediante a emissão de Requisição de Fornecimento, decorrente da Ata de Registro de Preços.

6.2. A contratação 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 ([Lei nº 14.133/2021 art. 115, caput](#)).

6.3. A execução dos serviços deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor da ASCOM ([Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput](#)).

6.3.1. O fiscal designado pela contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas execução da prestação dos serviços, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados ([Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º](#)).

6.3.2. O fiscal da contratação informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência ([Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º](#)).

6.4. O detentor da Ata de Registro de Preços será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados ([Lei nº 14.133/2021, art. 119](#)).

6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do objeto, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante ([Lei nº 14.133/2021, art. 120](#)).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários Fiscais e comerciais resultantes da execução do contratação ([Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput](#)).

6.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato ([Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º](#)).

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

6.8. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

6.9. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.10. **Modo de formalização da contratação**

6.10.1. A contratação ocorrerá de acordo com a necessidade e a demanda do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins ao longo da vigência da Ata, formalizando-se por meio da requisição de fornecimento a cada nova solicitação.

6.11. **Procedimentos de fiscalização e gerenciamento da ata de registro de preços**

6.11.1. As condições deste Termo de Referência deverão ser fielmente cumpridas pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as normas da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 11.462/2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da contratação, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente.

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

6.11.4. A atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da contratação será coordenada por servidor da Assessoria de Comunicação Social, Corporativa e Cerimonial - Ascom.

6.12. **Mecanismos de comunicação entre o TRE-TO e o contratado**

6.12.1. As comunicações entre o TRE-TO e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo inclusive, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7. **Critérios de medição e pagamento**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada,

sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 7.2.1. não produzir os resultados acordados.
- 7.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 7.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamentos considerará os seguintes critérios:
 - 7.3.1. A aferição da execução contratual levará em consideração a qualidade, pontualidade, atendimento, organização e assertividade na prestação do serviço de cada evento.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1.1. A seleção do contratado se dará por intermédio de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, conforme art. 28, I, da Lei n.º 14.133/2022.
- 8.1.2. O critério julgamento adotado será: MENOR PREÇO.
- 8.1.3. O compromisso da execução dos serviços somente estará caracterizado mediante a emissão de Requisição de Fornecimento decorrente da Ata de Registro de Preços.
- 8.1.4. As quantidades previstas são estimativas para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Administração o direito de adquirir em cada item o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial, integral ou mesmo abster-se em adquirir algum dos itens especificados e licitado.

8.2. Exigências de habilitação

8.2.1. Qualificação técnica

- 8.2.1.1. Serão exigidos requisitos especiais de Qualificação Técnica, quais sejam:
 - 8.2.1.2. Considerando que as atividades estão relacionadas à alimentação e nutrição humana, a empresa deverá apresentar em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos, devendo ser comprovado esse vínculo por meio de: registro em carteira de trabalho, contrato de trabalho ou contrato social.
 - 8.2.1.3. Declaração de corresponsabilidade do nutricionista/engenheiro de alimentos;
 - 8.2.1.4. Certidão de registro do nutricionista/engenheiro de alimentos expedida pelo respectivo Conselho da classe.
 - 8.2.1.5. O atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando serviços de buffet com características semelhantes ou similares a complexidade operacional equivalente ou superior, mediante apresentação de fornecimento de no mínimo, 40% (quarenta por cento) do quantitativo do item em disputa;
 - 8.2.1.6. Alvará de funcionamento emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária da sede da licitante.

8.2.2. Qualificação econômico-financeira

- 8.2.2.1. Não serão exigidos requisitos adicionais de Qualificação Econômico-Financeira.

8.3. Vedação ou não da participação de cooperativas

- 8.3.1. Não será permitida a participação de cooperativas.

8.4. Vedação ou não da participação de empresas reunidas em consórcio

- 8.4.1. Não será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

8.5. Participação exclusiva de ME/EPP

- 8.5.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

8.6. Justificativa para a adoção do Sistema de Registro de Preços.

8.6.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços é justificada pela sua eficiência na aquisição de bens e contratação de serviços. Este sistema permite a aquisição a contratação de serviços com preços vantajosos, uma vez que as atas de registro de preços resultantes das licitações podem ser utilizadas sem a necessidade de contratação de sua totalidade, possibilitando economia de tempo e recursos na realização de novas licitações. Além disso, o sistema proporciona mais agilidade na contratação, flexibilidade para a administração pública e transparência nos processos de aquisição, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e isonomia.

8.7. Os materiais objeto desta contratação são caracterizados como comuns, tendo em vista que os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, assim a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos da norma.

8.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

9. Estimativa do valor da contratação

9.1. . O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso, com a finalidade de que os licitantes apresentem sua melhor proposta para o certame, nos termos previstos no art. 24 da Lei nº 14.133/2021 e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das Propostas.

10. Adequação orçamentária

10.1. Não é necessária a indicação de adequação orçamentária por se tratar de contratação por Sistema de Registro de Preços.

11. Sanções administrativas em caso de descumprimento contratual

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), art. 155, a Contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato ou do instrumento equivalente que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato ou do instrumento equivalente;
- 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 ou do instrumento equivalente;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato ou do instrumento equivalente;
- 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](#).

11.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato ou do instrumento equivalente, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas

alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima **11.1**, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima **11.1**, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

d) Multa:

I. Moratória: de 0,7% (zero vírgula sete por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da nota de empenho, até o limite de 10% (dez por cento);

II. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem **11.1**, de 8% a 10% do valor da nota de empenho.

III. Compensatória, para a inexecução total prevista na alínea “c” do subitem **11.1**, de 10% a 15% do valor da nota de empenho.

IV. Compensatória, para infração descritas nas alíneas “a”, “b” e “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 8% do valor da nota de empenho.

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

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

11.5. 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](#))

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante à Contratada, 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](#)).

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, 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.

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Contratante;

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

11.9. 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 \(art. 159\)](#).

11.10. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo 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 a Contratada, 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](#)).

11.11. 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](#).

11.12. Os débitos da Contratada para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo Termo ou de outros contratos administrativos que a Contratada possua com o órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

11.13. A Contratante promoverá o registro no SICAF de toda e qualquer penalidade imposta à Contratada.

11.14. A recusa injustificada do fornecedor em assinar a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará à multa compensatória no percentual de até 15% (quinze por cento) sobre o valor da proposta e, se for o caso, à imediata perda da garantia de proposta, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

11.14.1. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.15. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste instrumento será precedida de regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12. Forma de reajustamento do contrato

13. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

14. Anexo I - Cardápio

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE COTAÇÃO	QDE ESTIMADA
01	COQUETEL ENTRADAS: FRIOS (escolher três dentre as opções abaixo para as tábuas ou mesas de frios) Patê de alcaparras; Patê de azeitonas; Patê de atum com tomate; Patê de ricota com tomate seco; Patê de kani-kama com picles; Patê de frango aos quatro queijos; Patê de atum com iogurte; Patê de grão de bico; Patê de espinafre com catupiry; Patê de palmito; Patê de chester defumado; Patê de queijo frescal com ervas; Patê de requeijão com manjeriço. Opção 01: Tábua de frios em cada mesa , contendo: salaminho, copa, blanquet de peru, queijo provolone, azeitonas, patês (escolhidos dentre os acima listados) e azeite extra virgem. Opção 02: Mesas de frios , contendo: tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquet de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo	Custo por pessoa	800

prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, patês (escolhidos dentre os acima listados), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, pão sírio, amendoim torrado e azeite extra virgem.

QUENTES (escolher 12 tipos dentre as seguintes opções para o serviço de mesa)

Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry;
Bolinho de bacalhau;
Canudinho folhado de frango aos quatro queijos;
Coxinha de frango;
Coxinha de frango com catupiry;
Croquete de carne;
Empadinha de camarão;
Empadinha de frango;
Empadinha de palmito;
Esfirra aberta de carne;
Esfirra aberta de queijo;
Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti;
Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti;
Medalhão de frango;
Quibe;
Quiche de frango;
Quiche de quatro queijos;
Quiche de queijo e presunto;
Quiche de ricota com presunto defumado;
Quiche de ricota com tomate seco e manjerição;
Rissóle de camarão com catupiry;
Rissóle de carne;
Rissóle de milho com catupiry;
Rissóle de palmito com catupiry;
Rissóle de presunto com catupiry;
Torta de bacalhau;
Torta de camarão;
Torta de carne;
Torta de frango com palmito;
Trouxinha de bacalhau;
Trouxinha de camarão.

FINGER FOOD:

(04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

Cuscuz paulista;
Fricassé de frango;
Gratinado de bacalhau;
Gratinado de camarão;
Mini escondidinho de camarão;
Mini escondidinho de carne de sol;
Mini risoto de camarão;
Mini risoto de frango;
Mini risoto de pequi;

	<p>Mini risoto de queijo; Salpicão de bacalhau; Salpicão de frango; Strogonoff de filé com arroz e batata palha; Strogonoff de frango com arroz e batata palha.</p> <p>BEBIDAS: 03 tipos de refrigerantes; 02 tipos de refrigerantes diet; Água mineral com e sem gás; Coquetel de frutas sem álcool; 04 tipos de sucos naturais. (fornecer adoçante e plaquinhas de identificação das bebidas)</p> <p>FRUTAS: Frutas diversas ou saladas de frutas.</p> <p>Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores, louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio</p>		
02	<p>COFFEE BREAK (10 tipos de salgados e assados a serem escolhido dentre as seguintes opções):</p> <p>Bolinho de mandioca com carne de sol; Bolinho de bacalhau; Canudinho de frango a quatro queijo; Coxinha com catupiry; Croquete de carne; Empadinha de camarão; Empadinha de frango; Empadinha de palmito; Esfirra aberta de carne ou queijo; Mini pizza; Quibe assado; Quibe assado recheado com mussarela e presunto; Quibe frito; Quibe frito recheado com mussarela; Rissole de carne; Rissole de milho; Risole de queijo e presunto; Trouwinha de carne de sol.</p> <p>BOLOS (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Banana; Cenoura; Chocolate; Coco; Formigueiro; Milho; Laranja;</p>	Custo por pessoa	1.600

	<p>Mandioca;</p> <p>MINI SANDUÍCHES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <p>Croissant recheado com pasta de frango Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface; Mini sanduíche de pão com pasta de frango; Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota; Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco; Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface.</p> <p>FRIOS: Queijos; Salaminho, presunto, peito de peru, copa.</p> <p>QUITANDAS: 03 tipos de bolos; 03 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajour, bolacha de nata); Tortas salgadas; Tortas doces; Pães diverso; Biscoito de queijo; Pão de queijo.</p> <p>BEBIDAS: 03 tipos de sucos naturais; 03 tipos de refrigerantes; 02 tipos de refrigerantes (diet/light); Água com e sem gás; Leite; Achocolatado; (fornecer adoçante e plaquinhas de identificação das bebidas).</p> <p>FRUTAS: Frutas diversas ou saladas de frutas.</p> <p>Material incluso: decoração do ambiente, copos de vidro, mesa principal com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis. Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.</p>		
03	<p>BRUNCH</p> <p>FINGER FOOD: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes) Cuscuz paulista; Fricassé de frango; Gratinado de bacalhau; Gratinado de camarão; Mini escondidinho de camarão;</p>	Custo por pessoa	300

Mini escondidinho de carne de sol;
Mini risoto de camarão;
Mini risoto de frango;
Mini risoto de pequi;
Mini risoto de queijo;
Salpicão de bacalhau;
Salpicão de frango;
Strogonoff de filé com arroz e batata palha;
Strogonoff de frango com arroz e batata palha;

TÁBUA DE FRIOS:

Tábuas de frios contendo salaminho, palmito, ovo de codorna com molho rosê, lombo defumado, chester defumado, blanquet de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, pickles, azeitonas e tomate seco, carpaccio de lagarto, frutas secas diversas, pães diversos, patês, canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, amendoim e castanhas torradas.

SALGADOS:

(10 tipos a escolher dentre as opções seguintes)

Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry;
Bolinho de bacalhau;
Canudinho folhado de frango aos quatro queijos;
Coxinha de frango;
Coxinha de frango com catupiry;
Croquete de carne;
Empadinha de camarão;
Empadinha de frango;
Empadinha de palmito;
Esfirra aberta de carne;
Esfirra aberta de queijo;
Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti;
Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti;
Medalhão de frango;
Quibe;
Quiche de frango;
Quiche de quatro queijos;
Quiche de queijo e presunto;
Quiche de ricota com presunto defumado;
Quiche de ricota com tomate seco e manjeriço;
Rissole de camarão com catupiry;
Rissole de carne;
Rissole de milho com catupiry;
Rissole de palmito com catupiry;
Rissole de presunto com catupiry;
Torta de bacalhau;
Torta de camarão;
Torta de carne;
Torta de frango com palmito;

<p>Trouxinha de bacalhau; Trouxinha de camarão;</p> <p>BEBIDAS: 3 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 2 tipos light) Água com, sem gás e água aromatizada</p> <p>FRUTAS: Frutas diversas ou saladas de frutas.</p> <p>Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores, louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio.</p>		
---	--	--

04	<p>KIT LANCHE INDIVIDUAL</p> <p>Kit lanche embalado individualmente em saco plástico transparente selado, contendo os seguintes itens:</p> <ul style="list-style-type: none"> · KIT LANCHE - devendo conter: · 01 pão tipo hambúrguer (50g) recheado com fatias de carne bovina fresca (o recheio deve totalizar um mínimo de 80g), com 02 fatias de queijo mussarela e 02 fatias de presunto (cada fatia deverá pesar no mínimo 20g); · 01 caixinha de suco de frutas - néctar de frutas (mínimo de 30% de suco de fruta) - com canudo (200 ml) sabores variados; · 01 refrigerante guaraná (garrafa 350 ml); · 01 maçã média (mínimo 140g) em perfeito estado, higienizada para consumo e embalada; · 02 sachês de maionese (7g); · 02 sachês de ketchup (7g); · 01 barra de chocolate (25g) de primeira qualidade. <p>Observações:</p> <p>Os kits deverão ser produzidos com produtos frescos e preparados no dia, não sendo aceitos produtos vencidos. Os lanches deverão ser embalados e lacrados separadamente, com identificação da data de fabricação e validade. A data de fabricação não deve ser superior a 24 horas da data dos eventos. O lacre individual dos lanches deve ser feito à máquina (seladora), não sendo permitida embalagem em desacordo com o especificado. Os itens como sucos em caixinha e refrigerante deverão conter data de validade impressa na embalagem, de acordo com as normas da ANVISA. Os produtos não devem apresentar nenhum tipo de dano físico na embalagem. Os kits deverão ser entregues individualmente, em embalagem de papelão (caixa), de forma a apresentar resistência para transporte pelas equipes, sem avarias.</p>	Custo por pessoa	600
----	---	------------------	-----

THAISE MOREIRA MARQUES

Assessora de Comunicação Social, Corporativa e Cerimonial



Documento assinado eletronicamente em 04/02/2026, às 14:12, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tre-to.jus.br/autenticar> informando o código verificador **000012302610650** e o código CRC **A98176EE**.
