



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUI

Termo de Referência Nº 42/2025

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de fornecimento de lanches tipo *coffee break* quando da realização de capacitação ou eventos realizados na Secretaria do TRE- PI e Fórum Eleitoral de Teresina.

ITEM	CATSEV	MATERIAL	UNIDADE	PREÇO MÉDIO TOTAL (R\$)
1	3697	Fornecimento de lanches tipo <i>coffee break</i> quando da realização de capacitação ou eventos realizados na Secretaria do TRE- PI e Fórum Eleitoral de Teresina.	Serviço	R\$ 372.625,00

1.2. O(s) serviço(s) objetos desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (doc. SEI Nº 0002344197).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da Ordem de Serviços emitida pela Coordenadoria de Apoio Administrativo - COAAD, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A necessidade da contratação dos serviços especializados decorre da inexistência de profissionais na área de nutrição e gastronomia no Quadro de Pessoal desta Especializada.

2.2. Impossibilidade técnica de compra, armazenamento e processamento de gêneros alimentícios nas dependências das unidades desta Justiça.

2.3. O *coffee break* detém relevância ao garantir conforto aos participantes de eventos institucionais, além de satisfatório aproveitamento das atividades de capacitação promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral do Piauí.

2.4. Garantir condições mínimas de conforto e bem-estar a fim propiciar ambiente favorável à realização de eventos vinculados às finalidades institucionais deste Regional, atendendo, desse modo, ao interesse público, por contribuir para o aperfeiçoamento da prestação jurisdicional.

2.5. Propiciar um maior engajamento dos participantes dos eventos nas atividades desenvolvidas, evitando-se dispersão do público-alvo nos intervalos das ministrações.

2.6. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual Exercício 2025, conforme Proc. SEI Nº 0002112-51.2024.6.18.8000 - doc. SEI Nº 0002218108.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 07), doc. SEI N° 0002344197.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação se dará através de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com prazo de vigência de 12 (doze) meses, prorrogável nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

4.2. Dada a baixa complexidade dos serviços pleiteados não há a necessidade de transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, a fim de que não haja solução de continuidade, visto que se pode, a cada novo contrato, recomençar os trabalhos sem empecilhos.

4.3. O fornecedor deverá apresentar prova de registro do profissional responsável técnico pela empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas.

4.4. Os serviços deverão ser executados na sua sede ou nas dependências de filial da contratada devidamente comprovada.

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.7. Cumprir os demais requisitos previstos no item 03 dos Estudos Técnicos Preliminares, evento SEI N° 0002344197.

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Início da execução do objeto será Ordem de Serviços emitida pela Coordenadoria de Apoio Administrativo - COAAD, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

5.2. Os serviços deverão ser executados nas dependências da contratante localizadas no município de Teresina-PI, vedada a terceirização ou subcontratação.

5.3. As quantidades foram estimadas considerando-se o número de eventos anuais que possam utilizar esses serviços, bem como a estimativa de participantes, em virtude da dificuldade de se precisar o quantitativo mensal/anual de consumo por item.

5.4 As quantidades indicadas neste Termo de Referência constituem apenas uma estimativa, não obrigando o Tribunal a utilizar a sua totalidade, mas somente a quantidade que realmente for necessária durante a vigência do contrato.

5.4.1 Por tratar-se de quantitativos estimados, haverá reversibilidade entre si, dos valores cotados para os itens de alimentação discriminados no Anexo I.

5.5 Bebidas:

5.5.1 Os sucos deverão ser de frutas frescas ou de polpa e trazidos em embalagens próprias para viagem e nas versões sem e com açúcar;

5.5.2. Na preparação de um litro de suco será utilizado pelo menos 0,5 kg de polpa congelada ou 0,5 kg de fruta fresca. Serão utilizadas como marca de referencia: Fruta Polpa, Fazenda Rio Grande, Feito em Casa, podendo ser substituídas por outras desde que de qualidade igual ou superior;

5.5.3. O único suco industrializado admitido é o de uva, sendo este integral, sem adição de água ou conservantes ou adoçado, serão utilizadas como marca de referencia: Del Valle, Masotti, Garibaldi, Campo Largo, Salton, Aurora, Perini, Casa Madeira, podendo ser substituídas por outras desde que de qualidade igual ou superior;

5.5.4. O chocolate é o vendido no mercado, em embalagem de 1 (um) litro. O mesmo deve ser de caixa (a fim de evitar manuseio), serão utilizadas como marca de referencia: Nescau, Toddy, Piracanjuba, podendo ser substituídas por outras desde que de qualidade igual ou superior;

5.6. Para a boa prestação dos serviços de *coffee break*, a contratada deverá fornecer, ainda os seguintes itens:

a) Colheres, concha para servir a salada de fruta (**biodegradável ou inox**);

b) Disponibilizar os sucos em jarros de **inox ou vidro**;

c) Garrafas térmicas para servir o chocolate quente/gelado;

d) Pratos, copos, pegadores para servir bolos, salgados, tortas e demais itens (**biodegradável, inox ou vidro**).

5.7 Os custos de fornecimento dos itens acima serão por conta da contratada e deverão estar inclusos no preço dos serviços.

5.8. Especificações a serem observadas:

5.8.1. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

5.8.2. Todos os produtos previstos no item “bebidas” deverão encontrar-se dentro do prazo de validade, em embalagem não violada (no caso do suco de uva), com boa aparência, em temperatura adequada;

5.8.3. Todos os lanches descritos no item “bolos” e “outros”, deverão ser preparados no dia do consumo, preferencialmente com antecedência máxima de 2 (duas) horas, com opções: integrais, sem glúten e sem lactose, devendo ser entregues já fatiados;

5.8.4. O recolhimento dos materiais reutilizáveis (jarros de vidro ou inox, outros) é de responsabilidade da Contratada;

5.8.5. Para o item “salada de fruta” – deverão ser utilizadas frutas frescas, adequadas, bem conservadas, cortadas poucos antes da hora a serem servidas, observando-se os critérios de manuseio e higiene;

5.8.6. O suco de uva pronto deve ser fornecido em garrafa de vidro nas versões normal e light, conforme opção do Contratante;

5.8.7. Chocolate: serão utilizadas como marca de referência: Nescau, Toddy, Piracanjuba, podendo ser substituídas por outras desde que de qualidade igual ou superior; nas opções light e normal;

5.8.8. Nos casos em que o lanche é fornecido por quilograma, deverá ser encaminhado, também, o comprovante da pesagem.

5.9. Da Amostra:

5.9.1. Será exigida amostra a ser apresentada pelo primeiro colocado na licitação, como condição de aceitação da proposta;

5.9.2. Será exigida a apresentação de amostras dos itens relacionados a seguir, no prazo de 2 dias úteis, a contar da convocação feita pelo pregoeiro no sistema;

5.9.3. Itens selecionados para apresentação de amostra:

a) Bolo de tapioca, no mínimo 1 kg;

b) Bolo de macaxeira, no mínimo 1 kg;

c) Sucos a escolha da Gestão da contratação, no mínimo 1 litro de cada suco escolhido;

d) Mini esfirra de carne, no mínimo 30 (trinta);

e) Salgadinhos (empadinha, coxinha, Mini pastel e rabinho de tatu), no mínimo 30 (trinta) de cada;

f) Torta Fofão, no mínimo 1 kg;

g) Empadão de frango, no mínimo 1 kg;

h) Pãozinho delícia com patê, no mínimo 1/2 cento,

i) Bolo de cenoura com cobertura, no mínimo 1 Kg;

j) Caldo de carne com ovo, no mínimo 2 litros

k) Salada, no mínimo 1 kg

5.9.4 Na hipótese das amostras não se encontrarem de acordo com as quantidades e demais exigências da licitação deverá ser desclassificada a proposta, chamando-se o próximo licitante para que, no prazo de 2 dias úteis, a contar da convocação feita pelo pregoeiro no sistema, apresente as amostras para análise;

5.9.5 A análise das amostras será efetuada por servidores indicados pela COEDE e tendo como base critérios objetivos estabelecidos neste Termo de Referência, observando-se a composição dos cardápios e adequação dos produtos ofertados.

5.10. Da dinâmica da execução:

5.10.1. Os lanches serão solicitados, *por e-mail*, à contratada pelo gestor do contrato, informando os itens para a composição dos mesmos e a quantidade de cada item;

5.10.2. Cabe ao CONTRATANTE a escolha dos lanches a serem disponibilizados;

5.10.3. Os lanches deverão estar disponíveis com antecedência máxima de 30 (trinta) minutos ao horário de entrega estipulado pelo CONTRATANTE;

5.10.4. Os lanches serão solicitados com no mínimo **dois dias úteis** de antecedência para entrega;

5.10.5. Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados individualmente e acondicionados em embalagem especial, nos casos em que o produto requisitado necessitar de ambiente apropriado para a sua conservação e serão transportados pela contratada;

5.10.6. Quando da solicitação, o gestor informará a quantidade de pessoas, o local e o horário em que os lanches deverão ser entregues;

5.10.7. No momento da entrega, os lanches serão vistoriados pelo gestor do contrato e, caso não estejam na quantidade e na qualidade especificadas neste Termo de Referência, deverão ser completados, trocados em até 2 (duas) horas ou simplesmente rejeitados;

5.10.8. O TRE-PI não efetuará pagamentos referentes a itens rejeitados ou devolvidos para troca;

5.10.9. Havendo alterações de datas, horários, cardápio e quantidade de lanches, a CONTRATADA será informada com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas;

5.10.10. Eventuais sobras do *coffee break* de cada evento ficarão à disposição do CONTRATANTE;

5.10.11. O fornecimento poderá ser solicitado de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, em finais de semana e feriados;

5.10.12. Os sucos devem ser fornecidos gelados e o chocolate deve ser fornecido quente e acondicionado em garrafa térmica;

5.10.13. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, obedecerá as técnicas de culinária e os padrões de higiene. Os empregados da Contratada que lidarem com alimentos em qualquer fase, na cocção ou na fase em que os alimentos não sofrerão mais nenhum processo de calor ou também outra forma qualquer de assepsia, inclusive aqueles empregados que trabalharem nos balcões de distribuição deverão obedecer rigorosamente, as especificações de vestuário, estabelecidas as empresas do ramo de alimentação industrial.

5.11. A contratada disponibilizará uma pessoa **para receber o *coffee break*, manter organizadas as mesas e servir aos participantes, durante a realização do evento, cujos custos serão suportados pela Contratada.**

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.1.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, será convocado as empresas remanescente ou realizado um novo certame;

6.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade 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;

6.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.2. Fiscalização

6.2.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a)s fiscal(is) por Portaria Presidencial (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.3. Fiscalização Técnica e Administrativa

6.3.1. O(a) fiscal técnico(a) do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI), cujas demais atribuições constará em Portaria Presidencial;

6.3.2. O(A) fiscal administrativo(a) do contrato 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), cujas demais atribuições constará em Portaria Presidencial;

6.3.3. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, 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).

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará como aferição da qualidade os seguintes critério: quantidade demandada e qualidade do *coffee break*.

7.2 O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o preço estabelecido na proposta apresentada pela empresa quando da realização do procedimento licitatório.

7.3. O pagamento será efetuado por meio de depósito bancário em conta corrente, até o 10º (décimo) dia útil a partir da apresentação da Fatura/Nota Fiscal referente à prestação dos serviços, no Protocolo Geral do TRE-PI, devidamente certificada pelo fiscal do contrato e processada na forma da legislação vigente.

7.4. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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](#).

7.5. Quando ocorrerem eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

7.6. O CONTRATANTE se reserva o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação da nota fiscal/fatura por parte do Fiscal do contrato, este verificar que os serviços foram executados em desacordo com as especificações apresentadas.

7.7. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstâncias que impeçam liquidação da despesa, aquela será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á, após a regularização da situação e/ou a reapresentação da Nota Fiscal/Fatura, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

7.8. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira e previdenciária, sem que isso gere direito a reajustamento de preços, atualização monetária ou aplicação de penalidade ao TRE-PI. Também nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA se houver pendência na prestação dos serviços.

7.9. Fica a CONTRATADA ciente que por ocasião do pagamento será verificada a sua situação perante o Fisco Federal.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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. FORMA, CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR, REGIME DE EXECUÇÃO E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.
- 8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.
- 8.3. Para fins de habilitação, as exigências serão estabelecidas no Edital.
- 8.4. Os valores dos lances deverão observar um intervalo mínimo de R\$ 20,00 (vinte reais), com fundamento no art. 57, da Lei 14.133/2021.
- 8.4.1. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;
- 8.4.2. Após a etapa de lances, o licitante provisoriamente classificado deve apresentar sua proposta devidamente ajustada ao valor finalizado na sessão de lances ou na negociação, devidamente assinada, sendo redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente. Deverá, também, ser apresentada, preferencialmente, em papel timbrado da proponente;
- 8.4.3. Se a proposta de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital;
- 8.4.4. Ocorrendo a situação a que se refere o inciso anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido desconto maior, ou seja, melhor.
- 8.5. A proposta que deverá conter as seguintes informações mínimas:
- a) Razão Social e CNPJ da empresa licitante;
  - b) PREÇO UNITÁRIO DE CADA ITEM E O TOTAL, ajustado ao último lance ou ao valor após negociação;
  - c) Descrição dos serviços;
  - d) Dados bancários (BANCO; AGÊNCIA e número da CONTA CORRENTE);
  - e) Dados do Representante legal do licitante que assinará a Ata nome completo, CPF, e-mail, telefone, etc.) e, no caso do representante legal não ser dirigente cadastrado no SICAF, o licitante deverá encaminhar juntamente com a proposta, cópia do instrumento (procuração ou contrato social) que confere poderes para assumir obrigações em decorrência desta licitação;
  - f) Validade de proposta, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data prevista para sua abertura, esteja expressamente indicado ou não na proposta. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta o TRE-PI poderá solicitar prorrogação do prazo por igual período, caso o fornecedor concorde.
- 8.6. Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, despesas com material, mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, fiscais, embalagens, montagens e despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto.
- 8.7. A LICITANTE será inteiramente responsabilizada pelas informações prestadas em sua proposta.
- 8.8. As propostas não poderão conter emendas, rasuras ou entrelinhas.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é da ordem de **R\$ 372.625,00 (trezentos e setenta e dois mil e seiscentos e vinte e cinco reais), nos termos da Planilha abaixo:**

EMPRESA	VALOR SERVIÇO
TIA DICA doc. SEI Nº 0002344192	R\$ 384.425,00
REFERÊNCIA MULTI DISTRIBUIDORA doc. SEI Nº 0002344194	R\$ 387.075,00
F. ITAYLANNE DE C. REGO -ME doc. SEI Nº0002353856	R\$ 346.375,00 (PROPOSTA CORRIGIDA - ITENS 08 E 33)
<b>PREÇO MÉDIO</b> <b>doc. SEI Nº 0002355977</b>	<b>R\$ 372.625,00</b>

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Proposta Orçamentária 2025, **conforme** Proc. SEI Nº 0002112-51.2024.6.18.8000 - doc. SEI Nº 0002218108.

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1 A contratada obriga-se à:

- a) Entregar os itens de *coffee break* no **local, data e hora** indicados por servidor do Contratante, adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;
- b) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à Contratante;
- c) Arcar com os custos do item 5.6 e 5.11;

- d) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- e) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento por esse Órgão;
- f) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Termo de Referência, salvo mediante prévia e expressa autorização do TRE-PI;
- g) Permitir e facilitar a fiscalização pelo Contratante, por intermédio o gestor do contrato, na execução dos serviços contratados, atendendo prontamente suas observações e exigências;
- h) Entregar ao CONTRATANTE, a cada pedido, um relatório contendo o valor total da despesa, especificando os tipos de lanches e bebidas fornecidos, a quantidade e o respectivo valor.
- i) Disponibilizar atendimento telefônico e pela Internet (por e-mail e/ou *chat*) para recebimento de solicitações, no horário comercial (de segunda a sexta-feira de 08:00 às 18:00 h e sábado de 08:00 às 13:00 h), e atendimento excepcional fora do horário comercial, sem custo complementar para o Contratante, por meio de contato indicado pela Contratada;
- j) Fornecer os produtos e prestar os serviços nas quantidades e especificações indicadas para os itens que compõem os cardápios de *coffee breaks*, alterando-os apenas por motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia ao Contratante que irá avaliar e, desde que não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada. Essa solicitação de alteração deverá ocorrer com pelo menos 8 (oito) horas antes do evento;
- k) Manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, conforme legislação vigente;
- l) Substituir no todo ou em parte, os produtos que suscitarem dúvidas quanto à origem, qualidade, apresentação, aspecto físico ou que em sua manipulação não tenha sido observado o previsto em regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- m) Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, as imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções verificadas, resultantes da execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;
- n) Comunicar ao contratante, diligentemente, condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar ou dificultar a perfeita execução do contrato;
- o) Comprovar na assinatura do contrato que mantém unidade de produção/distribuição (sede ou filial) nesta Capital a fim de garantir que os alimentos ofertados estejam no prazo de validade compatível com seus atributos nutricionais originais, ou seja, sem que tenha sofrido ação de microrganismos ou desgaste por decurso de tempo de produção. Além disso, faz-se necessária tal exigência para que a Gestão desta Contratação possa inspecionar as instalações em que são produzidos os alimentos, a fim de que havendo suspeita de inconformidade com os padrões sanitários, possa acionar o Órgão local de vigilância pertinente;
- p) Manter durante toda a vigência do contrato unidade de produção/distribuição (sede ou filial) nesta Capital;
- q) Comunicar, imediatamente, aos Gestores/Fiscais do contrato se ocorrer mudança de endereço da unidade de produção/distribuição (sede ou filial) nesta Capital, oportunidade em que será fornecido o novo endereço, informando ao menos 02 (dois) pontos de referência que facilite a sua localização para fins de inspeção e certificação da sua adequação às exigências deste Contrato, por parte dos aludidos Gestores/Fiscais;
- r) Fornecer os números dos contatos telefônicos (fixo e móveis) de seu preposto;
- s) **Disponibilizar uma pessoa para receber o *coffee break*, manter organizadas as mesas e servir aos participantes, durante a realização do evento, cujos custos serão suportados pela Contratada;**
- t) Disponibilizar, às suas expensas, por evento, toalhas de mesas, quando requerido, nas seguintes dimensões:
  - t.1) 01 (uma) retangular com as seguintes dimensões mínimas: 300cm x 100cm;
  - t.2) 01 (uma) retangular com as seguintes dimensões mínimas: 180cm x 100cm;
  - t.3) 01 (uma) retangular com as seguintes dimensões mínimas: 250cm x 100cm.
- u) Disponibilizar, às suas expensas, por evento, mesas quadradas, quando requerido, de dimensões mínimas: 72cm x 69cm x 69cm.
- v) Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- x) **Conhecer e observar os princípios, diretrizes e protocolos constantes da Política de Prevenção e Combate ao Assédio Moral e Sexual e a Todas as Formas de Violência e Discriminação no âmbito do TRE-PI.**

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 12.1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa fornecedora possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 12.2. Efetuar o pagamento dos serviços prestados, nas condições e preços pactuados, conforme previsto no item 07.
- 12.3. Anotar em registro próprio e notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 12.4. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao desenvolvimento das tarefas.
- 12.5. Estabelecer o horário de reuniões para tratar de assuntos relativos à contratação.
- 12.6. Comunicar à CONTRATADA as alterações que entender necessárias à realização do objeto do presente Termo de Referência.
- 12.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 12.8. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, observado os prazos do item 05, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

- 12.9. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidores especialmente designado (Portaria Presidencial), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 12.10. Efetuar o pagamento dos serviços prestados, nas condições e preços pactuados, em até 10º (décimo) dia útil a partir da apresentação da Fatura/Nota Fiscal referente à prestação dos serviços, no Protocolo Geral do TRE-PI, devidamente certificada pelo fiscal do contrato e processada na forma da legislação vigente, verificada a regularidade e a certificação da mesma.
- 12.11. Atestar os serviços prestados no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis a contar do recebimento da fatura para as devidas conferências e atesto, desde que não haja fato impeditivo para o qual, de alguma forma, tenha(m) concorrido a CONTRATADA.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS POR INADIMPLEMENTO

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA 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 à CONTRATADA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I) Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- II) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
- IV. Multa: Poderão ser aplicadas multas, conforme graus e eventos descritos nas tabelas 1 e 2 abaixo.

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 200,00
2	R\$ 300,00
3	R\$ 400,00
4	R\$ 500,00
5	R\$ 600,00
6	R\$ 700,00

Tabela 2

Quadro de infrações		
Item	Descrição das Infrações	Grau
I	Atrasar a entrega dos serviços em até 1 hora.	1
II	Atrasar a entrega dos serviços após 1 hora e até 2 horas.	2

<b>III</b>	<b>Atrasar na correção de falha detectada pelo TRE-PI.</b>	<b>3</b>
<b>IV</b>	<b>Deixar de prestar os serviços, salvo motivo de força maior ou caso fortuito.</b>	<b>6</b>
<b>V</b>	<b>Deixar de restituir aos Cofres Públicos os custos referentes aos bens e/ou documentos destruídos ou danificados, por culpa ou dolo, de seus agentes.</b>	<b>5</b>
<b>VI</b>	<b>Deixar de entregar os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a execução do contrato.</b>	<b>2</b>
<b>VII</b>	<b>Deixar de comunicar, por escrito, ao TRE-PI, imediatamente após o fato, qualquer anormalidade ocorrida nos serviços.</b>	<b>3</b>
<b>VIII</b>	<b>Atraso na comunicação, por escrito, ao Gestor de qualquer fato ou ato que implique na inexecução total ou parcial da contratação a contar do 1º dia útil subsequente ao da ocorrência motivadora da inexecução.</b>	<b>4</b>
<b>IX</b>	<b>Não corrigir falhas na execução dos serviços, detectadas por fiscal.</b>	<b>5</b>
<b>X</b>	<b>Reincidência do item II</b>	<b>4</b>

13.3. A aplicação das sanções previstas de multas deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.4. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo CONTRATADO à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa.

13.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13.6. Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, após o trânsito em julgado da aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles 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.

#### **14. DA HABILITAÇÃO**

14.1. O licitante deverá comprovar sua qualificação técnico-operacional, sob pena de inabilitação.

14.1.1. Pelo menos um atestado ou certidão de capacidade técnica, com dados precisos e fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, os quais comprovem a prestação de serviços com características semelhantes ao do objeto da presente licitação;

**14.1.2. Prova de registro do profissional responsável técnico pela empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;**

**14.1.3. Se a licitante dispuser de fabricação própria: Licença da Vigilância Sanitária atualizada da licitante;**

**14.1.4. Atestado de Capacidade Técnica Profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, da Certidão, expedida por este Conselho, que comprove que o licitante tenha executado, para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou ainda, para empresas privadas, serviços pertinente e compatível em características com o objeto licitado;**

14.1.5. Se a licitante for empresa organizadora de eventos, cujo ramo de atividade destine-se a serviços de alimentação para eventos, recepções, feiras, serviços de buffet, organizações de feiras, congressos, exposições e similares:

a) Declaração, emitida pela licitante, indicando a empresa fornecedora dos produtos;

b) Licença da Vigilância Sanitária atualizada da empresa fornecedora dos produtos.

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

14.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

14.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

14.5. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

14.5.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

14.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original digitalizados.

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

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

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



14.10. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

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

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

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

14.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

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

14.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

14.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

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

14.15.3. Consoante Acórdão TCU nº 1211/2021 – Plenário, o Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, nos termos dos arts. 8º, inciso XII, alínea “h”; 17, inciso VI; e 47 do Decreto 10.024/2019; sendo que a vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro.

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

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

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

14.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

## 15. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. Em observância ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais:

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

15.1.2. Para fins de execução do objeto contratado e de cumprimento de obrigação legal ou regulatória, o Contratante poderá proceder ao tratamento dos dados pessoais dos representantes legais da Contratada, inclusive para publicação nos portais de Transparência do Contratante;

15.1.3. Selecionada a empresa a ser contratada, para fins de assinatura do instrumento contratual, o representante legal da empresa e titular dos dados pessoais será cientificado pessoalmente do tratamento de seus dados a ser realizado pelo Contratante, na forma da Declaração de Concordância e Veracidade, conforme modelo constante no Anexo II deste Termo de Referência.

## 16. SUSTENTABILIDADE

16.1. A(s) empresa(s) contratada(s) deve(m) atender as disposições pertinentes previstas nos seguintes normativos:

- Lei 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

- Decreto Estadual (Piauí) 20498/2022 (Diretrizes para a implementação, a estruturação e a operacionalização do sistema de logística reversa de embalagens em geral);

- Resolução CNJ 400/2021 (Política de sustentabilidade do Poder Judiciário);

- Plano de Logística Sustentável 2021-2026 do TRE-PI."

16.2. Especificamente em relação ao objeto fornecido, a contratada observará:

- o Decreto-Lei 986/1969 (Normas Básicas sobre Alimentos);
- a Resolução RDC ANVISA 21/2004, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
- a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais; e
- demais instrumentos normativos aplicáveis aos SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo desde as instalações onde são produzidos os alimentos até o produto final, a saber:
  - edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios e respectiva higienização;
  - controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - abastecimento de água;
  - manejo dos resíduos;
  - formação e saúde dos manipuladores;
  - matérias-primas, ingredientes e embalagens;
  - preparação do alimento;
  - armazenamento e transporte do alimento preparado; e
  - exposição ao consumo do alimento preparado.

16.3. A empresa deve implementar procedimentos operacionais padronizados de:

- a) Higienização de instalações, reservatório de água, equipamentos e móveis, incluindo método de higienização e assepsia; periodicidade de higienização; princípio ativo dos produtos utilizados e tempo de contato, entre outros fatores;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas, contemplando as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores, contemplando medidas de antisepsia de rotina e casos de lesões ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos; exames de saúde obrigatórios, periodicidade de sua execução, além da capacitação e orientação desses profissionais quanto aos aspectos higiênico-sanitários.

Ademais, nos termos da Resolução RDC ANVISA 21/2004, subitem, 4.12.2, "o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas."

## 17. DO REAJUSTE

17.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano da data-base.

17.2. Será considerado data-base a data de juntada da última pesquisa de preço aos autos do processo de contratação (Portaria TCU 122/2023, art. 33, § único).

17.3. O índice a ser utilizado para eventual reajuste contratual, condicionado à prévia solicitação do contratado, será o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**.

## 18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A Contratada declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo Contratante.

18.2 A licitante vencedora será a empresa que apresentar a proposta que contenha o menor do serviço (item único) para a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência.

18.3 O licitante vencedor deverá apresentar proposta conforme planilha de formação de preço, prevista no Edital.

18.4 Alertamos para o cumprimento da RESOLUÇÃO Nº 07, DE 18 DE OUTUBRO DE 2005, do Conselho Nacional de Justiça, cujo teor estabelece que: "É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao respectivo Tribunal contratante".

FLÁVIA RAPHAELA FRANCO MONTEIRO BARRETO  
Chefe da SECADO  
Integrante Técnico

IARA RODRIGUES FERREIRA MORAIS DOS SANTOS  
SECADO  
Integrante Técnico

WALLERY GISCAR DESTEN  
Integrante Administrativo  
Chefe da Seção de Comunicações - SECOM

ILANA CINTHIA FERREIRA ALENCAR  
Integrante Administrativo  
Seção de Comunicações - SECOM

ANEXO I  
PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

NOME: \_ENDEREÇO:  
CNPJ:  
TELEFONE  
E-MAIL:

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	TIA DICA BISCOITO CASEIRO	REFERÊNCIA MULTI DISTRIBUIDORA	F. ITAYLANNE DE C REGO	PREÇO MÉDIO	PREÇO MÉDIO TOTAL (R\$)
1	Suco de goaiba	Litro	50	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 26,00	R\$ 1.300,00
2	Suco de cajá	Litro	50	R\$ 33,00	R\$ 30,00	R\$ 30,00	R\$ 31,00	R\$ 1.550,00
3	Suco de caju	Litro	50	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 26,00	R\$ 1.300,00
4	Suco de acerola	Litro	50	R\$ 30,00	R\$ 28,00	R\$ 25,00	R\$ 27,67	R\$ 1.383,33
5	Suco de abacaxi	Litro	50	R\$ 33,00	R\$ 30,00	R\$ 30,00	R\$ 31,00	R\$ 1.550,00
6	Suco de bacuri	Litro	50	R\$ 40,00	R\$ 35,00	R\$ 40,00	R\$ 38,33	R\$ 1.916,67
7	Suco de maracujá	Litro	50	R\$ 40,00	R\$ 35,00	R\$ 40,00	R\$ 38,33	R\$ 1.916,67
8	Suco de uva integral	Litro	50	R\$ 40,00	R\$ 35,00	R\$ 30,00	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00
9	Água de coco	Litro	50	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 25,00	R\$ 1.250,00
10	Cajuína	Litro	50	R\$ 26,00	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 23,67	R\$ 1.183,33
11	Iorgute	Litro	50	R\$ 26,00	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 23,67	R\$ 1.183,33
12	Creme de galinha	Litro	60	R\$ 75,00	R\$ 70,00	R\$ 50,00	R\$ 65,00	R\$ 3.900,00
13	Caldo de carne	Litro	60	R\$ 75,00	R\$ 70,00	R\$ 45,00	R\$ 63,33	R\$ 3.800,00
14	Caldo de carne com ovo	Litro	60	R\$ 80,00	R\$ 75,00	R\$ 50,00	R\$ 68,33	R\$ 4.100,00
15	Chocolate	Litro	100	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 30,00	R\$ 38,33	R\$ 3.833,33
16	Refrigerante (coca-cola, guaraná antártica, fanta laranja, fanta uva)	Litro	150	R\$ 18,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 2.400,00
17	Salada (morango, melancia, mamão, kiwi, manga, maçã, melão, uva e banana)	Kg	100	R\$ 75,00	R\$ 70,00	R\$ 60,00	R\$ 68,33	R\$ 6.833,33
45	Bolo de goma	Kg	15	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 50,00	R\$ 45,00	R\$ 675,00
19	Bolo de queijo com queijo	Kg	15	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 61,67	R\$ 925,00

20	Bolo de queijo	Kg	15	R\$ 60,00	R\$ 55,00	R\$ 70,00	R\$ 61,67	R\$ 925,00
21	Bolo de macaxeira	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 80,00	R\$ 65,00	R\$ 975,00
22	Bolo de maçã com canela	Kg	15	R\$ 65,00	R\$ 70,00	R\$ 60,00	R\$ 65,00	R\$ 975,00
23	Bolo de chocolate	Kg	15	R\$ 60,00	R\$ 55,00	R\$ 50,00	R\$ 55,00	R\$ 825,00
24	Bolo mesclado	Kg	15	R\$ 45,00	R\$ 50,00	R\$ 65,00	R\$ 53,33	R\$ 800,00
25	Bolo de banana	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 50,00	R\$ 55,00	R\$ 825,00
26	Bolo de abacaxi	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 900,00
27	Bolo de goiabada	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 900,00
28	Bolo de milho	Kg	15	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 45,00	R\$ 56,67	R\$ 850,00
29	Bolo de maracujá	Kg	15	R\$ 75,00	R\$ 80,00	R\$ 80,00	R\$ 78,33	R\$ 1.175,00
30	Bolo de laranja	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 65,00	R\$ 60,00	R\$ 900,00
31	Bolo romeu e julieta	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 80,00	R\$ 65,00	R\$ 975,00
32	Bolo nega maluca	Kg	15	R\$ 95,00	R\$ 100,00	R\$ 110,00	R\$ 101,67	R\$ 1.525,00
33	Bolo de chocolate com cobertura	Kg	15	R\$ 75,00	R\$ 80,00	R\$ 80,00	R\$ 78,33	R\$ 1.175,00
34	Bolo de cenoura com cobertura	Kg	15	R\$ 75,00	R\$ 80,00	R\$ 70,00	R\$ 75,00	R\$ 1.125,00
35	Pão de queijo mineiro	Kg	15	R\$ 120,00	R\$ 110,00	R\$ 100,00	R\$ 110,00	R\$ 1.650,00
36	Peta	Kg	15	R\$ 55,00	R\$ 50,00	R\$ 30,00	R\$ 45,00	R\$ 675,00
37	Biscoitos sequinhos (diversos sabores)	Kg	20	R\$ 110,00	R\$ 100,00	R\$ 60,00	R\$ 90,00	R\$ 1.800,00
38	Torta Fofão	Kg	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 50,00	R\$ 98,33	R\$ 4.916,67
39	Empadão de frango	Kg	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 120,00	R\$ 121,67	R\$ 6.083,33
40	Rocambole de queijo com presunto	Kg	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 100,00	R\$ 115,00	R\$ 5.750,00
41	Rocambole de frango	Kg	50	R\$ 110,00	R\$ 110,00	R\$ 120,00	R\$ 113,33	R\$ 5.666,67
42	Trança de queijo com presunto	Kg	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 120,00	R\$ 121,67	R\$ 6.083,33
43	Trança de frango com requeijão	Kg	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 120,00	R\$ 121,67	R\$ 6.083,33
44	Trança de carne de sol	Kg	50	R\$ 180,00	R\$ 170,00	R\$ 150,00	R\$ 166,67	R\$ 8.333,33
45	Cuscuz baiano	kg	20	R\$ 55,00	R\$ 60,00	R\$ 50,00	R\$ 55,00	R\$ 1.100,00
46	Musse de limão	kg	60	R\$ 125,00	R\$ 130,00	R\$ 90,00	R\$ 115,00	R\$ 6.900,00
47	Musse de maracujá	kg	60	R\$ 145,00	R\$ 150,00	R\$ 120,00	R\$ 138,33	R\$ 8.300,00
48	Pavê de chocolate	kg	60	R\$ 150,00	R\$ 160,00	R\$ 160,00	R\$ 156,67	R\$ 9.400,00
49	Torta salgada (frango, queijo e presunto)	Kg	50	R\$ 130,00	R\$ 120,00	R\$ 80,00	R\$ 110,00	R\$ 5.500,00
50	Pãozinho de batata recheado (queijo, presunto, frango)	Cento	50	R\$ 160,00	R\$ 165,00	R\$ 120,00	R\$ 148,33	R\$ 7.416,67
51	Mini sanduiche natural	Cento	50	R\$ 175,00	R\$ 180,00	R\$ 130,00	R\$ 161,67	R\$ 8.083,33
52	Mini hamburger	Cento	50	R\$ 190,00	R\$ 200,00	R\$ 150,00	R\$ 180,00	R\$ 9.000,00
53	Pãozinho delícia	Cento	50	R\$ 155,00	R\$ 160,00	R\$ 150,00	R\$ 155,00	R\$ 7.750,00
54	Pãozinho delícia com patê	Cento	50	R\$ 165,00	R\$ 170,00	R\$ 150,00	R\$ 161,67	R\$ 8.083,33
55	Pãozinho sírio com patê	Cento	50	R\$ 165,00	R\$ 170,00	R\$ 180,00	R\$ 171,67	R\$ 8.583,33
56	Pãozinho romeu e julieta	Cento	50	R\$ 110,00	R\$ 120,00	R\$ 120,00	R\$ 116,67	R\$ 5.833,33
57	Mini enrolados de forno (queijo, presunto, frango)	Cento	50	R\$ 125,00	R\$ 130,00	R\$ 100,00	R\$ 118,33	R\$ 5.916,67
58	Enroladinho de salsicha	Cento	50	R\$ 125,00	R\$ 120,00	R\$ 90,00	R\$ 111,67	R\$ 5.583,33
59	Mini cachorro quente	Cento	50	R\$ 220,00	R\$ 200,00	R\$ 90,00	R\$ 170,00	R\$ 8.500,00
60	Mini croissant	Cento	50	R\$ 150,00	R\$ 160,00	R\$ 170,00	R\$ 160,00	R\$ 8.000,00
61	Delícia de goiaba	Cento	30	R\$ 130,00	R\$ 120,00	R\$ 130,00	R\$ 126,67	R\$ 3.800,00
62	Miniesfirra de carne	Cento	50	R\$ 155,00	R\$ 150,00	R\$ 130,00	R\$ 145,00	R\$ 7.250,00
63	Minipastel de frango de forno	Cento	50	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 6.666,67
64	Empadinha	Cento	60	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 8.000,00
65	Minirisolet	Cento	60	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 8.000,00

66	MiniCoxinha	Cento	60	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 8.000,00
67	Minipastel	Cento	60	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 8.000,00
68	Rabinho de tatu	Cento	60	R\$ 130,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 133,33	R\$ 8.000,00
69	Quiches recheadas (frango, carne de sol)	Cento	60	R\$ 255,00	R\$ 250,00	R\$ 250,00	R\$ 251,67	R\$ 15.100,00
70	Barquete (atum, camarão, tomate seco, alho poró)	Cento	60	R\$ 290,00	R\$ 300,00	R\$ 400,00	R\$ 330,00	R\$ 19.800,00
71	Tortelete (limão, morango, chocolate)	Cento	60	R\$ 550,00	R\$ 600,00	R\$ 500,00	R\$ 550,00	R\$ 33.000,00
72	Pacote com 50 unidades de guardanapo nas dimensões: 24 x 22cm	Pacote	250	R\$ 14,00	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 14,67	R\$ 3.666,67
73	Pacote com 100 unidades de copo descartável de 200ml	Pacote	250	R\$ 17,00	R\$ 18,00	R\$ 20,00	R\$ 18,33	R\$ 4.583,33
74	Pacote com 10 unidades de prato descartável de 15cm de diâmetro	Pacote	250	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 20,00	R\$ 17,00	R\$ 4.250,00
75	Pacote com 50 unidades de colher refeição descartavel	Pacote	250	R\$ 26,00	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 23,67	R\$ 5.916,67
76	Quantidade de entregas	Entrega	200	R\$ 60,00	R\$ 50,00	R\$ 40,00	R\$ 50,00	R\$ 10.000,00
								R\$ 372.625,00

- Obs.: As quantidades são apenas estimativas, não obrigando o Tribunal a utilizá-las em sua totalidade.
- a) Validade da Proposta: 90 dias
- b) Declaramos que estão inclusos na proposta todos os tributos e quaisquer outras despesas diretas ou indiretas.
- c) **O LICITANTE DEVERÁ OBSERVAR O VALOR MÁXIMO PARA O PREÇO MÉDIO UNITÁRIO E TOTAL.**

Teresina, \_\_ / \_\_ / 2025

REPRESENTANTE DA EMPRESA



Documento assinado eletronicamente por **Wallery Giscar Desten Alves da Costa Raposo, Analista Judiciário**, em 15/04/2025, às 11:28, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Ilana Cinthia Ferreira Alencar, Analista Judiciário**, em 15/04/2025, às 11:40, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.tre-pi.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tre-pi.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0002393382** e o código CRC **99B76C83**.

0000953-39.2025.6.18.8000

0002393382v5

