



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registrar preços, pelo Sistema de Registro de Preços, para eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios para fornecimento de alimentação durante eventos, **sessões**, reuniões e capacitação destinada a servidores, magistrados, colaboradores, autoridades e convidados em visitas institucionais por um ano, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. Justifica-se a escolha do sistema de registro de preço porque os quantitativos constantes deste instrumento são apenas estimativas de consumo, nos termos do art. 82, § 3º da Lei 14.133/2021.

O parcelamento não se mostra viável, uma vez que a possibilidade de aquisição de uma maior quantidade de produtos, mediante um só fornecedor, favorece uma oferta com menor preço, isto é, estimula a economia de escala. Alie-se a isso o fato de que um objeto de licitação constituído por uma maior quantidade de produtos desperta um interesse maior em vários fornecedores, para participarem do certame.

1.2. Do Sistema de Registro de Preço

CÓDIGO DE MATERIAL/SERVIÇO: 3697

GRUPO 1:

Lanche Tipo 1 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO I)	Quantidade de lanches tipo 1	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*
1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80 g/pessoa) 2 tipos salgados assados tamanho festa (mínimo 100 g/pessoa) 1 tipo doce (mínimo 16 g/pessoa) Mini-cupcake / bolinhos (mínimo 20 g/pessoa) 2 tipos de suco 100 por cento fruta(300 a 400 ml/pessoa) 2 tipos de refrigerantes (300 a 400 ml/pessoa soa)	2200	R\$ 25,76	R\$ 56.672,00
Lanche Tipo 2 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO II)	Quantidade de lanches tipo 2	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*
Salada de frutas fresca (mínimo 100 g/pessoa) iogurte (200ml/pessoa) 2 tipos de sanduíche natural (mínimo de 160 g/pessoa) 1 tipo salgado assado (mínimo 50 g/pessoa) 2 tipos de suco (200 ml/pessoa) 1 sachê de chá por pessoa 2 tipos de doce (mínimo 32 g/pessoa) Capuccino em pó (10 a 20 g/pessoa) Mini petit four (mínimo 90 g/pessoa)	500	R\$ 34,97	R\$ 17.485,00
Lanche Tipo 3 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO III)	Quantidade de lanches tipo 3	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*

<p>2 tipos de salgado assado (total de até 150 g/pessoa)</p> <p>100 g de salada de frutas (mínimo 4 frutas)</p> <p>1 tipo de mini cupcake ou bolinho assado (20 g/pessoa)</p> <p>2 tipos de suco 100% fruta (300 a 400 ml/pessoa)</p> <p>Água mineral (1000ml por pessoa)</p> <p>café pronto para consumo (100 ml por pessoa)</p>	200	R\$ 36,48	R\$ 7.296,00
---	-----	-----------	--------------

* O valor total estimado considera o quantitativo de cada item multiplicado pelo valor médio encontrado na pesquisa de análise preços

Lanche tipo 1 - R\$ 56.672,00

Lanche tipo 2 - R\$ 17.485,00

Lanche Tipo 3 - R\$ 7.296,00

Total GRUPO 1: R\$ 81.453,00

GRUPO 2:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL MÉDIO
1	<p>Café da manhã:</p> <p>1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa)</p> <p>1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)</p> <p>Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia)</p> <p>2 tipos de suco 100 por cento fruta (300 a 400ml/pessoa)</p>	kit por pessoa	2120	34,52	73.182,40
2	<p>Café da tarde:</p> <p>2 tipos de salgados assados (mínimo 100g/pessoa)</p> <p>Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia)</p> <p>2 tipos de doces (mínimo 32g/pessoa)</p> <p>2 tipos de suco 100 por cento fruta (300ml/pessoa)</p> <p>1 tipo de refrigerante (300ml/pessoa)</p>	kit por pessoa	3080	36,86	113.528,80
3	<p>Kit mais elaborado:</p> <p>Salada de frutas fresca (mínimo 100g/pessoa)</p> <p>1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa)</p> <p>1 tipo de salgado folhado com recheio agridoce, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)</p> <p>1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)</p> <p>2 tipos de suco (200ml/pessoa)</p> <p>2 tipos de doce (mínimo 32g/pessoa)</p> <p>Mini petit four (mínimo 90g/pessoa)</p>	kit por pessoa	1585	47,69	75.588,65

Item 1 - R\$ 73.182,40

Item 2 - R\$ 113.528,80

Item 3 - R\$ 75.588,65

TOTAL GRUPO 2: R\$ 262.299,85

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818/2021. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.4. Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do item V do Estudo Técnico Preliminar.

1.5. Todas as cláusulas acerca do negócio estão previstas no ato convocatório e neste termo de referência, substituindo a formalização de contrato.

1.6. Não será concedida a outros órgãos não participantes a possibilidade de adesão à ata de registro de preços.

1.7 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

1.8. O índice de reajustamento de preço, no caso de prorrogação de vigência da contratação, será o IPCA. A data-base para o reajuste é a data do orçamento estimado.

1.9. Os preços unitários máximos são aqueles constantes do item 1.2.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação e a descrição da necessidade da contratação estão pormenorizadas no item I do Estudo Técnico Preliminar - ETP (Lei 14.133/2021) [1571642](#). A descrição dos produtos está disponível nos anexos I, II e III deste termo de referência.

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

A descrição pormenorizada está no item VII do Estudo Técnico Preliminar - ETP (Lei 14.133/2021) [1571642](#)

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

A descrição pormenorizada está no item XII do ETP id. [1571642](#)

4.2. Indicação de marcas ou modelos

Na presente contratação, no caso dos lotes 1 e 2, será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s) de acordo com as justificativas contidas no Estudo Técnico Preliminar, *com fundamento no art. 41, inc. I, "d", da Lei 14133/2021* :

- Refrigerante: Coca-Cola; Cola Zero; Fanta Laranja; Guaraná Kuat; Guaraná Antártica; Soda Antártica; Sprite; Sprite Mint Zero; Sprite Lemon Fresh; H2OH; ou Pepsi Cola

4.3. Da exigência de amostra

4.3. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

Alimentos Prontos

- a) sanduíche natural
- b) salgados assados
- c) doce
- d) mini cupcake
- e) suco
- f) salada de frutas
- g) iogurte
- h) sachê de chá
- i) capuccino em pó
- j) mini petit four
- l) salgados fritos

4.5. As amostras poderão ser entregues no endereço: Tribunal Regional Federal da 6ª Região – copa localizada no edifício Antônio Fernando Pinheiro, situado na Avenida Álvares Cabral, 1805, Santo Agostinho, Belo Horizonte, MG, telefone 3501-1374, no prazo limite 5 (úteis) dias após a divulgação do resultado sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- a) Todos os itens: aspecto, sabor, tamanho e apresentação

- b) Itens a, b, c, d, f, g, j, l: frescor
- c) Itens a, b, l: quantidade de recheio

4.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.11. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.12. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.13. Garantia da contratação

Não caberá exigência da garantia da contratação, uma vez que a contratação é de baixo valor e de baixa complexidade técnica, o que reduz o risco de inadimplemento, de forma que a presença da garantia serviria para restringir a competitividade do certame, de forma desarrazoada.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O pedido, via e-mail, será feito com pelo menos 48 horas de antecedência da entrega, no qual será informado o setor solicitante, local de entrega, quantidades e horário. Será admitido atraso de, no máximo, 30 (trinta) minutos do horário combinado, desde que comunicado pela contratada à contratante antes de findo o prazo determinado.

5.2. Nos pedidos feitos por email deverá constar o(s) local(is) para entrega, a(s) data(s) do(s) evento(s), o(s) horário(s) de entrega, a quantidade, conforme modelo do anexo IV.

5.3. No caso do coffee break, o pedido mínimo será de 15 (quinze) kits, independentemente do tipo.

5.4. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

- a) Os produtos serão recebidos somente por pessoas credenciadas do CONTRATANTE, que procederão às conferências com base nos pedidos escritos e assinados pelos responsáveis da Gestão de Serviços - Copa.
- b) Para cada entrega deverá ser emitido recibo respectivo, contendo: identificação da unidade solicitante; data; descrição dos itens entregues e seus quantitativos; e assinatura do recebedor.
- c) Somente durante a entrega dos produtos, o veículo transportador poderá utilizar a garagem, após cadastro de condutor, entregador e veículo.
- d) O acesso ao local de entrega será restrito a veículos de passeio (automóveis) e/ou aos de carga com altura máxima de 2,5 m.
- e) Os veículos devem ser de uso exclusivo para transporte de alimentos e obedecer às normas sanitárias vigentes e estar de acordo com o tipo de carga transportada.
- f) O prazo de validade dos produtos na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.5. Caso não seja possível a entrega na data ou hora assinaladas, a empresa deverá comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação na entrega do objeto, apresentando razões justificadoras, que serão objeto de apreciação pelo TRF6, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5. Caso, no e-mail, não seja informado o local de entrega, os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Tribunal Regional Federal da 6ª Região – copa localizada no edifício Antônio Fernando Pinheiro, situado na Avenida Álvares Cabral, 1805, Santo Agostinho, Belo Horizonte, MG, telefone 3501-1374

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.

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

6.3. 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.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das

estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

6.7. O fiscal técnico 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.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico comunicará à Seção de Contratos, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo 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.

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando à autoridade superior para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior, aquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com o recibo de entrega ou documento equivalente, pelo(a) fiscal técnico e administrativo para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

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

7.9.1. 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 atualizado de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

7.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

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

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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.

Prazo de pagamento

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

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional; (A IN SEGES/ME nº 116, de 2021, determina, em seu art. 4º, caput, que os editais ou os avisos de contratação direta possibilitem a contratação das pessoas físicas, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição. Ainda de acordo com o parágrafo único desse mesmo dispositivo, será ressalvada a participação de pessoas físicas nas licitações ou contratações diretas, "quando a contratação exigir **capital social mínimo e estrutura mínima**, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto **incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física**, conforme **demonstrado em estudo técnico preliminar**". Portanto, a possibilidade, ou não, de contratação de pessoas físicas deverá ser objeto de prévia análise e manifestação técnica por parte do órgão contratante, na fase de planejamento da contratação.

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

8.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.12. Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal do local de preparação e fornecimento dos lanches, comprovando boas condições de armazenagem e preparo do objeto licitado.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

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

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

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

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples;

8.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.25. Não se aplica.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

8.29. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971

8.29.1. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.29.2. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.29.3. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.29.4. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.29.5. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

8.29.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Qualificação Técnica

8.30 Para fins de habilitação técnica, o Contratado deverá comprovar experiência anterior mediante a apresentação de, no mínimo, 02 (dois) atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, os quais deverão comprovar que o licitante já executou serviços de fornecimento de alimentação (coffee break, lanches ou similares).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 343.752,85 (trezentos e quarenta e três mil setecentos e cinquenta e dois reais e oitenta e cinco centavos)**, considerando os valores estimados dos grupos 1 e 2.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações do Contratante:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, a cada 02(dois) meses nos seguintes quesitos:

10.1.4.1.1 Pontualidade na entrega

10.1.4.1.2 Qualidade dos produtos entregues

10.1.4.1.2.1 Todos os produtos do lote 1 serão avaliados nos quesitos aspecto, sabor, tamanho e apresentação.

10.1.4.1.2.2 Os Itens a, b, c, d, f, g, j, l do item 4.4 também serão avaliados no quesito frescor

10.1.4.1.2.3 Os itens a, b, l do item 4.4 também serão avaliados no quesito quantidade de recheio.

10.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

10.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

10.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

11.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.1.4. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

11.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

11.1.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

11.1.9. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.1.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

11.1.11. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.1.12. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

11.1.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.1.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

11.1.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

11.1.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.1.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

12. SANÇÕES

12.1. Com fundamento nos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA ficará sujeita à aplicação das seguintes penalidades:

12.2 **Advertência**, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, que será aplicada nos caso de:

- a) inexecução parcial de menor gravidade;
- b) atrasos pontuais que não comprometam a realização do evento;
- c) descumprimentos formais que não acarretem prejuízo relevante à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

12.3 **Multa**:

12.3.1 **Multa moratória de 5% (cinco por cento) por hora de atraso**, calculada sobre o valor sobre o valor do evento afetado, limitada a **10%**, em razão do atraso injustificado na entrega dos bens objeto do contrato, ou descumprimento dos prazos estabelecidos pela Administração para apresentação de documentos;

12.3.2 **Multa compensatória**, aplicada nas seguintes hipóteses:

- a) Multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor do evento afetado, em caso de **entrega parcial ou em desconformidade**, que não inviabilize a realização do evento;
- b) multa de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** sobre o valor do evento afetado, em caso de **atraso ou falha na execução que comprometa significativamente o evento**, tais como atraso relevante na entrega, fornecimento em quantidade insuficiente ou qualidade incompatível com o contratado;
- c) multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor do evento afetado, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, em caso de **atraso ou falha que inviabilize a realização do evento**, caracterizada, exemplificativamente, pela ausência total do fornecimento, entrega após o encerramento do evento ou condições que impeçam o consumo;

d) multa de **30% (trinta por cento)** sobre o valor contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

12.4 Impedimento de licitar e contratar: poderá ser aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até **3 (três) anos**, nos termos do art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos de:

- a) inexecução parcial ou total de maior gravidade;
- b) reincidência em infrações contratuais;
- c) condutas que tenham inviabilizado a realização de eventos institucionais.

12.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nos casos de falta gravíssima, dolo ou prejuízo relevante à Administração, nos termos do art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

12.6. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas **isolada ou cumulativamente**, inclusive com a multa, observado o princípio da proporcionalidade, nos termos do art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021.

12.7. A aplicação das sanções administrativas não exclui, em qualquer hipótese, a obrigação de **reparação integral dos danos** causados à Administração, conforme art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021.

12.8. 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](#)), assegurando-se, no processo administrativo, o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#) , para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

12.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.12. 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](#)).

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

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

12.15. 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](#) .

12.16. Os débitos do contratado 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 contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#) . "

13. DA PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. Na execução do objeto, devem ser observados os ditames da Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) – LGPD, notadamente os relativos às medidas de segurança e controle para proteção dos dados pessoais a que tiver acesso mercê da relação jurídica estabelecida, mediante adoção de boas práticas e de mecanismos eficazes que evitem acessos não autorizados, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito de dados.

13.2. A contratada obriga-se a dar conhecimento formal a seus prepostos, empregados ou colaboradores das disposições relacionadas à proteção de dados e a informações sigilosas, na forma da Lei 13.709/2018 (LGPD), da Resolução/ CNJ 363/2021 e da Lei 12.527/2011.

13.2.1. Obriga-se também a comunicar à Administração, em até 24 (vinte e quatro) horas, contadas do instante do conhecimento, a ocorrência de acessos não autorizados a dados pessoais, de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou de qualquer outra forma de tratamento inadequado, suspeito ou ilícito, sem prejuízo das medidas previstas no art. 48 da Lei 13.709/2018 (LGPD).

13.3. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com os princípios e as hipóteses previstas nos arts. 6º, 7º e 11 da Lei 13.709/2018 (LGPD), limitado ao estritamente necessário à consecução do objeto, na forma deste instrumento e seus anexos.

13.3.1. Para os fins de publicidade e transparência ativa sobre as contratações da Seccional, adota-se o entendimento do Parecer n. 00295/2020/CONJUR-CGU/CGU/AGU ([Parecer_295_2020_CONJUR_CGU_CGU_AGU.pdf](#))², segundo o qual tratamento de dados na contratação de microempreendedor individual (MEI) contempla a divulgação de nome da pessoa física e do CPF, por serem dados que compõem, obrigatoriamente, a identificação empresarial.

13.4. É vedado, na execução do ajuste, revelar, copiar, transmitir, reproduzir, transportar ou utilizar dados pessoais ou informações sigilosas a que tiver acesso prepostos, empregados ou colaboradores direta ou indiretamente envolvidos na realização de serviços, produção ou fornecimento de bens. Para tanto, devem ser observados as medidas e os procedimentos de segurança das informações resultantes da aplicação da Lei 13.709/2018 (LGPD) e do parágrafo

único do art. 26 da Lei 12.527/2011.

13.5. Em razão do vínculo mantido, na hipótese de dano patrimonial, moral, individual ou coletivo decorrente de violação à legislação de proteção de dados pessoais ou de indevido acesso a informações sigilosas ou transmissão destas por qualquer meio, a responsabilização dar-se-á na forma da Lei 13.709/2018 (LGPD) e da Lei 12.527/2011.

13.6. Extinto o ajuste ou alcançado o objeto que encerre tratamento de dados, estes serão eliminados, inclusive toda e qualquer cópia deles porventura existente, seja em formato físico ou digital, autorizada a conservação conforme as hipóteses previstas no art. 16 da Lei 13.709/2018 (LGPD).

13.7. Até a superveniência de regramento próprio, a atuação do TRF6 em relação aos dados pessoais dos contratados será regida pela Política de Proteção de Dados Pessoais – PPDP da Justiça Federal da 1ª Região, nos termos da Resolução PRESI 49/2021 ([TRF1 - Resolução institui a Política de Proteção de Dados Pessoais \(PPDP\) a ser adotada pela Justiça Federal da 1ª Região](#)), notadamente pelos Art. 3º, 10, 11, 13 e 17, sem prejuízo da transparência ativa imposta pela legislação vigente:

“Art. 3º A PPDP se aplica a qualquer operação de tratamento de dados pessoais realizada pela Justiça Federal da 1ª Região, por meio do relacionamento com os usuários de serviços jurisdicionais e com os magistrados, servidores, colaboradores, fornecedores e terceiros, que fazem referência aos dados pessoais custodiados dessas relações.

Art. 10. Em atendimento a suas competências legais, a Justiça Federal da 1ª Região poderá, no estrito limite das atividades jurisdicionais, tratar dados pessoais com dispensa de obtenção de consentimento pelos respectivos titulares.

Parágrafo único. Eventuais atividades que transcendam o escopo da função jurisdicional estarão sujeitas à obtenção de consentimento dos interessados.

Art. 11. A Justiça Federal da 1ª Região deve manter contratações com terceiros para o fornecimento de produtos ou a prestação de serviços necessários a suas operações. Esses contratos poderão, conforme o caso, sem prejuízo da transparência ativa imposta pela legislação vigente, importar em disciplina própria de proteção de dados pessoais, a qual deverá estar disponível a ser consultada pelos interessados.

Art. 13. A responsabilidade da Justiça Federal da 1ª Região pelo tratamento de dados pessoais se sujeita aos normativos de proteção de dados vigentes, além do dever de empregar boas práticas de governança e segurança.

Art. 17. O uso compartilhado de dados será realizado no cumprimento de suas obrigações legais ou regulatórias, com organizações públicas ou privadas, de acordo com a finalidade admitida na legislação pertinente, resguardados os princípios de proteção de dados pessoais.”

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

14.2. Para se dar cumprimento ao artigo 6º, XXIII, "j", da lei 14133/21, a declaração orçamentária da SEORC, a ser feita posteriormente, será parte integrante deste TR, sendo a ele anexada para todos os fins.

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

15. CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. Fica eleito o Foro da Seção Judiciária de Minas Gerais para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#) .

INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:

- 1) Anexo I - Informações gerais sobre a composição dos lanches tipos 1, 2 e 3 do Grupo 1
- 2) Anexo II - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 1 do Grupo 1
- 3) Anexo III - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 2 do Grupo 1
- 4) Anexo IV - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 3 do Grupo 1
- 5) Anexo V Especificações do fornecimento do Grupo 2
- 6) Anexo VI - Modelo de ordem de fornecimento de serviços

Anexo I - Informações do Grupo 1 gerais sobre a composição dos lanches tipos 1, 2 e 3 do Grupo 1

- Os salgados e doces deverão ser entregues em porções individuais, tamanho coquetel.
- Os alimentos (salgados, doce e mini cupcake / bolinho) deverão, sempre que possível, ser apresentados em porções individuais para consumo, salvo aprovação prévia da área requerente.
- Nos cardápios será obrigatório conter opções vegetarianas.

Anexo II - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 1

Os alimentos e as bebidas do Lanche tipo 1 devem ser distribuídos de acordo com a seguinte referência por pessoa, por lanche:

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA DO CARDÁPIO POR PESSOA:

- 80 gramas de 01 (um) tipo de mini sanduiche recheado (vide composição do cardápio)
- 100 gramas de 02 (dois) tipos de salgados assados (vide composição do cardápio)
- 16 gramas de 01 (um) tipo de doce (vide composição do cardápio)
- 20 gramas de 01 (um) tipo de mini cupcake / bolinho (vide composição do cardápio)

- 02 (dois) tipos de suco 100 por cento fruta (300 a 400 ml)
- 02 (dois) tipos de refrigerante (300 a 400 ml)

A empresa deverá fornecer os itens de acordo com as sugestões da tabela abaixo, podendo apresentar outras opções para aprovação do gestor.

Sugestões para a composição do cardápio - Lanche tipo 1	
Salgados	Especificações/detalhes
Mini sanduiches recheados	Pães: pão sírio, pão francês, pão de forma integral, pão de forma branco, ciabatta, pão light de aveia, pão de leite, pão de batata, etc. Recheios: mussarela, rúcula e tomate seco; queijo branco/queijo prato com presunto; queijo, tomate e orégano; pasta de atum; pasta de ricota com ervas, passas ou tomate seco; pasta de frango; peito de peru; etc.
Salgado assado	Quiche de queijo, alho poró e damasco ou legumes ou milho Rolinho de presunto Empada de palmito, frango ou tomate seco Esfiha de carne, queijo ou escarola Folhado de quatro queijos, tomate seco ou ervas Croissant de frango
Doce	Brigadeiro Camafeu Quindim Brownie de chocolate Carolina de doce de leite
Mini cupcake / bolinho	Broa de fubá com goiabada Cup cake de baunilha ou chocolate
Suco 100 por cento fruta (Opções normal e sem açúcar)	Laranja Uva integral
Refrigerantes (primeira linha; opções normal e sem açúcar)	Pode-se interpretar a expressão "refrigerantes de primeira linha" aquelas marcas de alto renome, com distribuição nacional, em larga escala, sendo eles: -Coca-Cola; -Cola Zero; -Fanta Uva; -Fanta Laranja; -Fanta Guaraná; -Guaraná Kwat; -Guaraná Antártica; -Soda Antártica; -Sprite; -Sprite Mint Zero; -Sprite Lemon Fresh; -H2OH; ou -Pepsi Cola

Anexo III - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 2

Os alimentos e as bebidas devem ser distribuídos de acordo com a seguinte referência por pessoa, por lanche:

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA DO CARDÁPIO POR PESSOA:

100 gramas de salada de frutas (vide composição do cardápio); 01 (um) tipo de salada de frutas, com no mínimo 04 variedades de frutas, cortadas no dia da entrega do lanche e, se necessário, para fins de conservação imersas em suco de laranja

- 200 ml de 01 (um) sabor de iogurte (vide composição do cardápio)
- 160 gramas de 02 (dois) tipos de mini sanduiches recheados (vide composição do cardápio)
- 50 gramas de 01 (um) tipo de salgado assado (vide composição do cardápio)
- 32 gramas de 02 (dois) tipos de doces (vide composição do cardápio)
- 90 gramas de 01 (um) tipo mini petit four (vide composição do cardápio)
- 01 sachê de 01 (um) tipo chá (vide composição do cardápio)
- 10 a 20 gramas de capuccino em pó
- 02 (dois) tipos de suco 100 por cento fruta (200 ml) (vide composição do cardápio)

A empresa deverá fornecer os itens de acordo com as sugestões da tabela abaixo, podendo apresentar outras opções para aprovação do gestor.

Sugestões para a composição do cardápio - Lanche tipo 2	
Salgados	Especificações/detalhes

Salada de frutas	Mamão, melão, kiwi, morango, manga, entre outras (mínimo 4 frutas; se necessário, imersas em suco de laranja para conservação)
iogurte	Sabores: coco, morango, salada de frutas
Mini sanduiches recheados	Pães: pão sírio, pão francês, pão de forma integral, pão de forma branco, ciabatta, pão light de aveia, pão de leite, pão de batata, etc. Recheios: mussarela, rúcula e tomate seco; queijo branco/queijo prato com presunto; queijo, tomate e orégano; pasta de atum; pasta de ricota com ervas, passas ou tomate seco; pasta de frango; peito de peru; etc.
Salgado assado	Quiche de queijo, alho poró e damasco ou legumes ou milho Rolinho de presunto Empada de palmito, frango ou tomate seco Esfiha de carne, queijo ou escarola Folhado de quatro queijos, tomate seco ou ervas Croissant de frango
Doce	Brigadeiro Camafeu Quindim Brownie de chocolate Carolina de doce de leite
Petit four	Goiabada Canela Chocolate granulado Coco queimado
Chá	Sabores: hortelã, maçã com canela, camomila ou erva cidreira
Capuccino	Sachê
Suco 100 por cento fruta Opções normal e sem açúcar	Laranja Uva integral
Refrigerantes (primeira linha; opções normal e sem açúcar)	Pode-se interpretar a expressão "refrigerantes de primeira linha" aquelas marcas de alto renome, com distribuição nacional, em larga escala, sendo eles: -Coca-Cola; -Cola Zero; -Fanta Uva; -Fanta Laranja; -Fanta Guaraná; -Guaraná Kwat; -Guaraná Antártica; -Soda Antártica; -Sprite; -Sprite Mint Zero; -Sprite Lemon Fresh; -H2OH; ou -Pepsi Cola

Anexo IV - Especificações do fornecimento - Lanche tipo 3

Os alimentos e as bebidas devem ser distribuídos de acordo com a seguinte referência por pessoa, por lanche:

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA DO CARDÁPIO POR PESSOA:

- 2 tipos de salgado assado (total de até 150 g/pessoa)
- 100 g de salada de frutas (mínimo 4 frutas)
- 1 tipo de mini cupcake ou bolinho assado (20 g/pessoa)
- 2 tipos de suco 100% fruta (300 a 400 ml/pessoa)
- Água mineral (1000ml por pessoa)
- café pronto para consumo (100 ml por pessoa)

A empresa deverá fornecer os itens de acordo com as sugestões da tabela abaixo, podendo apresentar outras opções para aprovação do gestor.

Sugestões para a composição do cardápio - Lanche tipo 3	
Salgados	Especificações/detalhes

Salgado assado	Pão de queijo com pernil Quiche de queijo, alho poró e damasco ou legumes ou milho Rolinho de presunto Empada de palmito, frango ou tomate seco Esfiha de carne, queijo ou escarola Folhado de quatro queijos, tomate seco ou ervas Tortinha de palmito Croissant de frango pão de queijo
Salada de Frutas	Mamão, melão, kiwi, morango, manga, entre outras (mínimo 4 frutas; se necessário, imersas em suco de laranja para conservação)
mini cupcake ou bolinho assado	Massa: massa leve e macia, acondicionado em porção individual, próprio para consumo imediato. Deve ser assado, não frito, apresentando boa aparência, textura uniforme e sabor característico. Sabores sabores variados (como chocolate, baunilha, coco, laranja ou similares), com recheio leve, ou cobertura simples.
Suco 100 por cento fruta (Opções normal e sem açúcar)	Laranja Uva integral
Café pronto para consumo:	Bebida quente do tipo café (torra média ou equivalente, adequada ao preparo de café tradicional), preparada a partir de café torrado e moído, próprio para consumo humano, já pronto para ser servido, com aroma e sabor característicos, isento de impurezas ou sabores estranhos. Marcas de referência: Pilão, Melitta, Três Corações, Santa Clara, Caboclo

Anexo V - Especificações do Fornecimento do Grupo 2

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 1.1. Os salgados e doces deverão ser fornecidos em **porções individuais**, no padrão coquetel.
1.2. Os alimentos (salgados e doces) deverão, sempre que possível, ser apresentados em **porções individualizadas para consumo**, salvo autorização prévia da área demandante.
1.3. Os cardápios deverão conter, obrigatoriamente, **opções vegetarianas**, garantindo a diversidade alimentar dos participantes.

2. CAFÉ DA MANHÃ

2.1. Composição mínima por pessoa

Item	Especificação
I	1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa)
II	1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)
III	Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia)
IV	2 tipos de suco 100 por cento fruta (300 a 400ml/pessoa)

2.2. Referência de cardápio (sugestiva)

2.2.1. Mini sanduíches

- a) Pães: sírio, francês, integral, branco, ciabatta, aveia, leite ou batata;
b) Recheios: muçarela com rúcula e tomate seco; queijo com presunto; pasta de atum; pasta de ricota; pasta de frango; peito de peru, entre outros.

2.2.2. Salgados assados

Quiches de queijo, alho poró e damasco ou legumes e milho; rolinho de presunto; empadas de palmito, frango ou tomate seco; esfihas de carne, queijo ou escarola; folhados de quatro queijos, tomate seco ou ervas e croissant de frango.

2.2.3. Bolo caseiro

Broa de fubá com goiabada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de limão com glacê, bolo de laranja com calda, bolo de maracujá com mousse por cima, bolo gelado com coco e calda, bolo de abacaxi com creme.

2.2.4. Bebidas

- a) Suco 100% frutas (laranja, uva), com e sem adição de açúcar.

3. CAFÉ DA TARDE

3.1. Composição mínima por pessoa

Item	Especificação
I	2 tipos de salgados assados (mínimo 100g/pessoa)
II	Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia)
III	2 tipos de doces (mínimo 32g/pessoa)
IV	2 tipos de suco 100 por cento fruta (300ml/pessoa)

V	1 tipo de refrigerante (300ml/pessoa)
---	---------------------------------------

3.2. Referência de cardápio (sugestiva)

3.2.1. Salgados assados

Pão de queijo com pernil; quiches de queijo, alho poró e damasco ou legumes e milho; rolinho de presunto; empadas de palmito, frango ou tomate seco; esfihas de carne, queijo ou escarola; folhados de quatro queijos, tomate seco ou ervas; tortinha de frango e croissant de frango.

3.2.2. Bolo caseiro

Broa de fubá com goiabada, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de limão com glacê, bolo de laranja com calda, bolo de maracujá com com mousse por cima, bolo gelado com coco e calda, bolo de abacaxi com creme.

3.2.3. Doces

Brigadeiro, camafeu, quindim, bombom de morango ou bolinho de chocolate.

3.2.4. Bebidas

a) Suco 100% frutas (laranja, uva), com e sem adição de açúcar.

b) Refrigerantes de primeira linha: Pode-se interpretar a expressão "refrigerantes de primeira linha" aquelas marcas de alto renome, com distribuição nacional, em larga escala, sendo eles: Coca-Cola, Cola Zero, Pepsi Cola, Guaraná Antarctica, Fanta Laranja, Fanta Uva, Sprite, Sprite Mint Zero; Sprite Lemon Fresh

4. KIT MAIS ELABORADO

4.1. Composição mínima por pessoa

Item	Especificação
I	Salada de frutas fresca (mínimo 100g/pessoa e 4 frutas)
II	1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa)
III	1 tipo de salgado folhado com recheio agridoce, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)
IV	1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa)
V	2 tipos de suco (200ml/pessoa)
VI	2 tipos de doce (mínimo 32g/pessoa)
VII	Mini petit four (mínimo 90g/pessoa)

4.2. Especificações complementares

4.2.1. A salada de frutas deverá conter, no mínimo, **4 (quatro) tipos de frutas**, cortadas no dia do fornecimento, podendo ser conservadas em suco de laranja.

4.3. Referência de cardápio (sugestiva)

4.3.1. Salada de frutas

Mamão, melão, kiwi, morango, manga, dentre outras.

4.3.2. Mini sanduíches

a) Pães: sírio, francês, integral, branco, ciabatta, aveia, leite ou batata;

b) Recheios: muçarela com rúcula e tomate seco; queijo com presunto; pasta de atum; pasta de ricota; pasta de frango; peito de peru, entre outros.

4.3.3. Salgado folhado com recheio agridoce

Recheios: Frango com abacaxi, queijo com goiabada, carne com molho agridoce, frango com geleia, bacon com geleia com açúcar mascavo ou mel, banana com queijo, cebola caramelizada com carne ou queijo.

4.3.4. Salgados assados

Pão de queijo com pernil; quiches de queijo, alho poró e damasco ou legumes e milho; rolinho de presunto; empadas de palmito, frango ou tomate seco; esfihas de carne, queijo ou escarola; folhados de quatro queijos, tomate seco ou ervas; tortinha de frango e croissant de frango.

4.3.5. Bebidas

a) Suco 100% frutas (laranja, uva), com e sem adição de açúcar.

4.3.6. Doces

Brigadeiro, camafeu, quindim, bombom de morango ou bolinho de chocolate.

4.3.6. Petit four

Goiabada, canela, chocolate granulada ou coco queimado.

Anexo VI - Modelo de ordem de fornecimento de serviços

Ordem de Fornecimento de n.º/20.....

À fornecedora

Ata de Registro de Preços n.º

EVENTO: A presente ordem de fornecimento tem por objeto o evento destacado acima, e deve ser atendida de acordo com as condições especificadas a seguir:

DATA DE ENTREGA:

HORÁRIO DE ENTREGA:

Nº DE PARTICIPANTES:

QUANTIDADE DE ITENS: ()

VALOR UNITÁRIO:

VALOR TOTAL: R\$

1. COMPOSIÇÃO:

A CONTRATADA entregará o objeto desta ordem de fornecimento no seguinte endereço: _____, nº _____, em Belo Horizonte, devendo contatar com a _____ deste TRF 6ª Região, através do telefone (31) xxxxx-xxxxx

Belo Horizonte, de de 20.....

Gestor da ARP

Recebemos em ____/____/____

Carimbo e assinatura

Favor preencher este campo e retornar cópia para o e-mail xxxxxxxx



Documento assinado eletronicamente por **Ana Elisa Mendes de Paula, Diretor(a) de Subsecretaria**, em 24/04/2026, às 19:40, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.trf6.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1729689** e o código CRC **7E226F11**.

0000116-48.2026.4.06.8000

Av. Álvares Cabral, 1805 - Bairro Santo Agostinho - CEP 30170-001 - Belo Horizonte - MG - www.trf6.jus.br

1729689v2