



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO CEARÁ

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE LANCHES

1. OBJETO

Contratação de Empresa, sob o Sistema de Registro de Preços para o fornecimento de alimentos preparados e bebidas, conforme especificações e condições indicadas neste Termo de Referência, conforme o inciso IV do Decreto 7.892/2013 IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração - e de acordo com as necessidades e as características das cefimônias a serem realizadas pelo TRE-CE.

CATSER: 12.807

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Oferecer lanche por meio da contratação de empresa especializada, em Fortaleza ou Região Metropolitana, no fornecimento de alimentos preparados para atendimento de eventos institucionais indicados pela Presidência do TRE.

2.1.1. Há necessidade de que a empresa contratada possua sede ou filial em Fortaleza ou Região Metropolitana devendo-se ao fato de que os alimentos, objeto deste Termo de Referência, devem ser preparados no mesmo dia de seu consumo.

2.1.2. Tanto os alimentos quanto as bebidas devem ser entregues em um prazo muito curto, inferior a 01 (um) dia, o que torna necessária a contratação de empresa de Fortaleza ou Região Metropolitana.

2.1.3. Tendo em vista tratarem-se de alimentos preparados, há necessidade de inspeções periódicas às instalações da Contratada para verificar as condições higiênico-sanitárias, assim como o cumprimento das condições de higiene pelos manipuladores dos alimentos tais como o uso de luvas e toucas, sendo oneroso para a Administração efetuar tais inspeções em empresas de fora de Fortaleza ou Região Metropolitana, em razão dos gastos com passagens aéreas e diárias ao servidor responsável pela inspeção.

3. ESPECIFICAÇÃO

3.1. CARDÁPIO

ITEM 1 – COFFEE BREAK

O valor proposto deverá ser do kit por pessoa, com todos os itens inclusos:

1. Cappuccino já preparado (80ml/pessoa);
2. Chocolate quente consistente (100 ml/pessoa);
3. Refrigerante – sabores: cola, guaraná e limão, devendo ser apresentando os tipos normal e 25% diet/light. (200 ml/pessoa);
4. Suco de polpa de frutas natural concentrado (mínimo dois sabores): maracujá, uva, goiaba, maçã, morango, manga e pêssego, devendo ser apresentado os tipos: normal e 25% diet/ light (200ml/pessoa);
5. Salada de frutas sem açúcar (mínimo 5 frutas) (200ml) acompanhando leite condensado a parte (20ml);
6. Salgados com peso de aproximadamente 20 gramas – 10 por pessoa (mínimo 5 tipos) – sabores:
 - empadas com recheio de palmito ou frango com requeijão;
 - Folheado marguerita (ricota, tomate e manjericão);
 - esfirras de carne ou peito de peru;
 - croissant de frango, carne ou queijo com azeitonas pretas;
 - barquete de carne de sol;
 - barquete de ricota com espinafre;
 - mini canapé de tomate seco;
 - quibe assado;
 - miniquiche de 4 queijos;
 - mini trouxinha folhada de carne seca com requeijão;
 - Mini árabe tradicional (queijo, peito de peru, alface, patê de frango);
 - miniárabe de lagarto com molho mango;
 - minicachorro quente;
 - minibolo quente;
 - triângulo de pão de forma com queijo branco, peito de peru e salada;
7. Bolos – 1 fatia por pessoa (mínimo dois tipos) – sabores: rocambole de goiaba, chocolate com cobertura de brigadeiro, cenoura com cobertura de chocolate, creme de leite, leite ninho;
8. Torta salgada (empadão) – uma fatia por pessoa – sabores: Carne de sol, frango com milho, palmito ou bacalhau;
9. Pão de queijo (2 unidades por pessoa).

ITEM 2 – COQUETEL

O valor proposto deverá ser do total da alimentação incluído o serviço de garçons, garçonete, copeiro, auxiliar, copos de vidro de pé, guardanapos, bandejas, transporte:

Salgados com peso de aproximadamente 20 gramas – 10 por pessoa (mínimo 8 tipos):

- Canapés de patê de tomate seco decorado com salsa;
- Canapés de queijo brie e geleia de damasco;
- Canudos de massa filé de frango com bacon;
- Folheado marguerita (ricota, tomate e manjericão);
- Mini quiche *lorraine*;
- Mini trouxinha de peito de peru defumado;
- Mini trouxinhas de camarão e cream cheese;
- Pastéis: camarão; carne; ou queijo;
- Pastel de forno sabores variados;
- Ramequim de camarão com catupiry;
- Ramequim de provolone com bacon;
- Ramequim de carne de sol com mandioquinha;
- Rolinhos de bacalhau (massa crocante);
- Mini empada de frango com fondue de queijo;
- Camarão empanado servido com molho rosé e tártaro;
- Queijo aperitivo brie com geleia de damasco e torrada;
- Barquete de bacalhau;
- Mini espetadas de filé com bacon e molho;
- Crostine de camarão;
- Mini bruscheta com azeite, parmesão, tomate cereja e manjericão.

Bebidas:

Suco de polpa de frutas natural concentrado (mínimo dois sabores): maracujá, uva, goiaba, graviola, morango, manga e pêssego, devendo ser apresentado os tipos: normal e 25% diet/ light (200ml/pessoa);

Refrigerante – sabores: cola e guaraná, devendo ser apresentando os tipos normal e 25% diet/light. (200 ml/pessoa);

Água mineral (200 ml/pessoa).

3.2. Os produtos deverão vir de acordo com os sabores e recheios informados pelo solicitante, acompanhando canudos, copos, guardanapos de papel, pratos, recipientes e talheres descartáveis resistentes (colher de sobremesa, garfo e faca), conforme o quantitativo informado.

3.3. Quando da necessidade de coffee break e coquetel, será informado o quantitativo de pessoas que estarão presentes e o horário em que será servido o buffet.

3.4 Quando solicitado Coffee break, deverão vir todos os produtos do ITEM 1, de acordo com os sabores e recheios informados pelo solicitante, acompanhando guardanapos de papel, pratos descartáveis, copos descartáveis, copos de isopor descartáveis para bebidas quentes, jarras para suco, recipientes, peças de mesa para comidas, talheres descartáveis, espátula, pegadores, conchas, toalhas de mesa e mesas de apoio, de acordo com o quantitativo informado.

3.5 Quando solicitado coquetel, deverão vir 10 salgados por pessoa, dentre os listados no ITEM 2, sendo no mínimo 8 tipos diferentes, de acordo com os sabores e recheios informados pelo solicitante, acompanhando guardanapos de papel (conforme tópico 5.4), copos de vidro com pé, bandejas de metal, garfos de metal, pegadores, mesas de apoio e fornos para manter os alimentos aquecidos.

3.6. Os profissionais que servirão o buffet deverão chegar com antecedência mínima de uma hora e meia, ao local do evento, com identificação individual, através de crachá e/ou uniforme.

3.7. Quando solicitado o ITEM 2, substituições do cardápio deverão ser previamente acordados com a contratante.

3.8. As bebidas deverão ser entregues refrigeradas, acondicionadas em caixa térmica, com gelo, de modo que a temperatura seja preservada até o momento da distribuição. As caixas térmicas são de inteira responsabilidade da empresa contratada, devendo ser recolhidas no dia seguinte ao da entrega, ou no momento da entrega subsequente. As caixas deverão apresentar bom estado de higiene e conservação.

3.9. As quantidades foram estimadas com base na previsão de eventos institucionais, após consulta às unidades (SEI nº 2560-4) que realizam eventos no tribunal, conforme tabelas abaixo:

QUANTIDADES

EVENTO	QUANTIDADE DE PESSOAS NO ANO
Coffee Break	3.000
Coquetel	1.600

4. DO QUANTITATIVO

Para chegar ao quantitativo informado, consideramos as últimas contratações, inclusive o coquetel de inauguração da nova sede do TRE e o serviço de coffee break das sessões.

Tomamos por base ainda a experiência em participação em encontros de colégios de presidentes, nos quais o público médio é de 100 pessoas.

5. APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.1. A salada de frutas, item 5, deverá ser apresentada em bowl de metal ou vidro, para ser servida na hora, em recipiente de plástico descartável transparente e adicionado leite condensado integral, na proporção de 375ml para cada 20 pessoas, bem como pote para salada de fruta em material transparente e rígido (descartável) e colher pequena descartável resistente, de acordo com o número de pessoas a ser servido, além da concha de metal.

5.2. A massa do item 8 deverá ser do tipo massa podre, assada com os recheios, acondicionado em embalagens plásticas e rígidas, revestida com filme plástico de maneira a evitar sua deformação durante o transporte, e pratos e talheres descartáveis resistentes (garfo e faca).

5.3. Os itens 6, 7, 8, 10 e 11 deverão vir acondicionados em bandejas descartáveis resistentes, coberta com filme plástico.

5.4. Todas as embalagens deverão conter guardanapos de papel tamanho 33,5 x 32,5 cm, folha dupla de alta qualidade, com 100% de fibras naturais.

5.5. O coquetel necessariamente deverá contar com serviço de garçons e garçonetes volantes, em quantidade proporcional ao número de pessoas a serem servidas, sendo no mínimo 1 profissional para cada 15 pessoas, afora profissional copeiro(a) e coordenador(a) de eventos.

6. PEDIDO E ENTREGA

6.1. O pedido contendo a relação dos alimentos descritos no ITEM 1, bem como a composição das porções do ITEM 2 serão encaminhados à empresa por e-mail, junto com a respectiva nota de empenho, até as 15h do dia útil anterior ao do fornecimento.

6.2. A entrega dos pedidos dos ITENS 1 e 2 deverá ser devidamente acompanhada de recibo, em duas vias, contendo a descrição dos alimentos entregues e seus respectivos quantitativos.

6.3. Sempre que possível, a entrega dos pedidos será acompanhada por servidor do setor solicitante, e pelo gestor do contrato, que promoverão a assinatura do recibo, cuja via original ficará com a Contratada e, a cópia, com o servidor responsável;

6.4. As bebidas serão entregues separadas dos lanches, geladas, acondicionadas em caixas térmicas, com o quantitativo. As caixas térmicas devem permanecer no TRE até o final do evento.

7. DEVOLUÇÃO

Os alimentos que estiverem em desacordo com as especificações não serão recebidos, devendo a empresa responder pelas divergências detectadas, repondo os itens em desacordo no prazo máximo de 1 hora e, se for o caso, arcar com as penalidades aplicáveis previstas em lei e neste termo de referência.

8. INSPEÇÕES PERIÓDICAS

Poderão ser realizadas inspeções esporádicas nas instalações da empresa contratada visando atestar a manutenção das condições higiênico-sanitárias, as boas práticas de fabricação e outras condições requeridas para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência. As inspeções periódicas não serão precedidas de aviso, não havendo a necessidade da presença de nutricionista da empresa.

9. SUSTENTABILIDADE

9.1. Os produtos não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenolibromados (PBBs), éteres difenilbromados (PBDEs);

9.2. Os produtos devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável;

9.3. O acondicionamento de produtos deve se dar preferencialmente em embalagem individual adequada,

com o menor volume possível e que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

10. CRITÉRIO DE ESCOLHA E FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

10.1. Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço unitário por ITEM, devendo constar também o preço individual de cada item do lote.

10.1.1. A título de esclarecimento a proposta de preços por lote deverá atentar que:

ITEM 1 – Preço unitário do coffee break por pessoa (conforme descrição ITEM 1);

ITEM 2 – Preço unitário do coquetel por pessoa (conforme descrição ITEM 2).

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. A licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

11.1.1. Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu, pelo menos 50%, de cada item, em serviço compatível com este Termo de Referência.

11.1.2. Alvará ou registro sanitário, expedido pelo órgão de vigilância sanitária local, comprovando que a empresa possui condições higiênicas/sanitárias para a prestação do serviço de fornecimento de alimentos preparados, em consonância com a Lei n.º 6.360/1976 e legislação municipal respectiva (se for o município de Fortaleza, Lei Complementar n.º 93/2011).

12. DA HABILITAÇÃO

Será exigida a apresentação da seguinte documentação:

12.1. Prova de regularidade com as Fazendas Federal e Municipal;

12.2. Prova de regularidade com a Seguridade Social;

12.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

12.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

12.5. Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria Geral da União (CGU);

12.6. Consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade do Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

12.7. Consulta ao CNAE da empresa no sítio da Receita Federal;

12.8. Consulta on-line ao SICAF da composição societária da licitante;

12.9. Consulta à lista de inidôneos do Tribunal de Contas da União.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Enviar a confirmação de recebimento da nota de empenho até 6 (seis) horas após o envio. Caso não ocorra a confirmação e não haja devolução do e-mail, o recebimento será tido como efetivado e o prazo correrá normalmente;

13.2. Prover os produtos nas quantidades solicitadas observando-se os prazos ajustados, bem como efetuar a troca dos produtos que porventura apresentarem algum tipo de irregularidades;

13.3. Na hipótese de interrupção no fornecimento, a contratada ficará obrigada a apresentar justificativa por escrito, no prazo de 48 horas, para a avaliação por parte do Gestor do Contrato, que adotará as providências que se fizerem necessárias;

13.4. A contratada responsabilizar-se-á por quaisquer danos causados a bens ou instalações do Contratante ou de terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos destacados para executar a entrega do objeto contratado;

13.5. Fornecer e utilizar, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, toda a competente e indispensável mão de obra habilitada e necessária para a perfeita realização do objeto.

13.6. Disponibilizar as mesas necessárias ao serviço de coffee break, bem como as toalhas para adorná-las;

13.7. Atender prontamente as solicitações do contratante acerca do fornecimento contratado e prestar os esclarecimentos que forem necessários;

13.8. Fazer com que os seus empregados se submetam aos regulamentos de segurança e disciplina, durante o período de permanência nas dependências do Contratante, recomendando-se o uso de uniforme da empresa (no caso de coquetel, o uniforme deve ser condizente com o caráter do evento), não sendo permitido o acesso dos funcionários que estejam utilizando trajes sumários (shorts, camisetas regatas ou sem camisa);

13.9. Manter, durante o período de vigência do ajuste, todas as condições que ensejaram a sua contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal e à capacidade técnica, condições de armazenamento, condições higiênico-sanitárias das instalações, bem como as condições de higiene pessoal dos funcionários;

13.10. Descrever a especificação, a data da fabricação e a data de validade de todos os alimentos;

13.11. Acondicionar, durante o transporte e até o momento do evento, os alimentos em caixas térmicas para fins de conservação da temperatura;

13.12. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive fretes e tributos e quaisquer outras que forem devidas;

13.13. Responder por quaisquer danos causados a bens e ou instalações do Contratante ou de terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos destacados para executar a entrega do objeto contratado.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Informar quantidade, descrição, local, data e horário do local dos eventos;

- 14.2. Conferir a quantidade dos alimentos no ato do recebimento;
- 14.3. Fiscalizar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, através de servidores especialmente designados, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante, não devem ser interrompidos;
- 14.4. Rejeitar no todo ou em parte, os alimentos e bebidas apresentados em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

15. DO PAGAMENTO

15.1 Após verificado que o equipamento se encontra de acordo com as exigências contidas neste Termo de Referência, o CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA mediante a apresentação de nota fiscal, de acordo com as descrições contidas na nota de empenho, por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal ou fatura, exceto para os pagamentos decorrentes de despesas até R\$ 17.600,00 (dezessete mil e seiscentos reais) que serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

15.2 As empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL deverão apresentar, junto com a nota fiscal/fatura, a declaração prevista no art. 4º da Instrução Normativa n.º 1.234– RFB de 11 de janeiro de 2012, assinada por seus representantes legais, em duas vias.

15.3 Caso a empresa não seja optante pelo SIMPLES NACIONAL, o valor dos tributos federais será descontado na fonte, conforme Instrução Normativa n.º 1.234 - RFB, de 11 de janeiro de 2012.

15.4 A nota fiscal enviada pela CONTRATADA deverá conter o valor total a ser pago pela CONTRATANTE.

15.5 O TRE-CE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, for observado que o equipamento não está de acordo com as especificações apresentadas e aceitas, aplicando-se ainda as penalidades cabíveis.

15.6. Os pagamentos serão efetuados observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8.666/93.

15.7. A nota fiscal e/ou documento equivalente que for apresentado com erro será devolvido à CONTRATADA para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no item 15.1, os dias que se passarem entre a data de devolução e a de reapresentação.

15.8. Para fazer jus ao Pagamento, a CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal e/ou documento equivalente para pagamento acompanhada da Certidão Negativa de Débito – CND/INSS, do Certificado de Regularidade do FGTS e da certidão conjunta expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Receita Federal do Brasil e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, a fim de comprovar a sua regularidade fiscal.

15.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo TRE-CE, entre a data referida no item 6.1 e a correspondente ao efetivo pagamento, será a seguinte:

$$\text{EM} = \text{I} \times \text{N} \times \text{VP}$$

Onde:

EM = Encargos moratórios

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

VP = Valor a ser pago

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

I = $(TX)/365$ **I** = $(6/100)/365$ **I** = 0,0001644

TX = Percentual da taxa anual = 6%

16. DAS PENALIDADES

16.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, no Decreto n.º 10.024/2019 e suas alterações e na Lei n.º 10.520/2002, a ser aplicada pela autoridade competente do TRE, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do resarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à administração e das cabíveis cominações penais.

16.2. Pela inadimplência total ou parcial do objeto deste Contrato, o CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo:

- a) advertência;
- b) multa moratória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do pedido para cada meia hora, limitada ao percentual máximo de 20% (vinte por cento), de atraso injustificado no cumprimento das obrigações relativas à execução dos serviços de acordo com as condições avençadas, previstas neste Termo de Referência; c) multa de 3% (três por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, em caso de descumprimento parcial das obrigações dispostas neste Termo de Referência;
- d) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, em caso de descumprimento total das obrigações dispostas neste Termo de Referência;
- e) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE/CE, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- f) impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002;
- g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993.

16.3. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do TRE-CE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

16.4. As sanções estabelecidas nos itens 16.2.a, 16.2.e, 16.2.f e 16.2.g poderão ser aplicadas à CONTRATADA com aquelas previstas nos itens 16.2.c e 16.2.d, descontando-as dos pagamentos a serem efetuados.

16.5. Os atos administrativos de rescisão contratual e de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

16.6. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

16.7. Após o trânsito em julgado do processo de aplicação de penalidade, o valor da multa por ventura aplicada à CONTRATADA será descontado automaticamente da nota fiscal a que vier fazer jus, inclusive de faturas oriundas de outros contratos celebrados com o TRE-CE. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito, será enviada à contratada GRU, e, caso não haja o pagamento no prazo estipulado, o valor devido será objeto de inscrição na Dívida Ativa da União e cobrado com base na Lei n.º 6.830/80, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

17. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

17.1. O proponente deverá apresentar proposta de cotação de preço único, já incluídos todos os itens especificados.

17.2. O proponente deverá apresentar declaração de que possui sede ou filial em Fortaleza ou Região Metropolitana.

18. CONDIÇÕES, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

18.1 Os lanches deverão ser entregues ao gestor, ou suplente do gestor do contrato ou servidor indicado pelo gestor, obedecidos os prazos constantes nesse Termo de Referência, no horário e local indicado pelo setor solicitante.

19. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços terá vigência pelo período de 1 (um) ano, a contar da data da publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo excluir o primeiro e incluir o último.

19. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada pela Administração, especialmente pela servidora designada para ser a gestora do Contrato.

19.2. A gestora do Contrato será a servidora Aline Oliveira Martins, lotada na Assessoria de Imprensa, Comunicação Social e Cerimonial (Ascom), e-mail: alinemartins@tre-ce.jus.br. O contrato terá dois servidores como suplentes, Mirna Chrispim Guimarães, e-mail: mirna@tre-ce.jus.br e Lis Rodrigues Damasceno.

Ascom, 28 de março de 2023.

Aline Oliveira Martins

2023.0.000002268-0 0203698v2



Documento assinado eletronicamente por **ALINE OLIVEIRA MARTINS, ASSESSORA**, em 30/03/2023, às 12:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 1º, §2º, III, b, da [Lei 11.419/2006](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA CECILIA DE SA ARRUDA , SECRETÁRIA**, em 30/03/2023, às 13:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 1º, §2º, III, b, da [Lei 11.419/2006](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida em https://sei.tre-ce.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=0203974&crc=F35DB769, informando, caso não preenchido, o código verificador **0203974** e o código CRC **F35DB769**.

2023.0.000002268-0

0203974v2