



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO DO SUL
R. Desembargador Leão Neto do Carmo, 23 - Bairro Parque dos Poderes - CEP 79037-100 - Campo Grande - MS

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO 16/2022 – Eletrônico

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1. O presente Termo de Referência tem por objeto determinar as condições e os procedimentos que regerão a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *buffet*, para fornecimento de *coffee break* e coquetel aos servidores, autoridades e demais colaboradores, convidados e participantes de eventos (tais como solenidades, cursos de capacitação e treinamento ou similares) promovidos por este Tribunal.
2. A contratação se dará mediante licitação, na modalidade de Pregão, em sua forma eletrônica, no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo menor preço, conforme condições do Edital, deste Termo de Referência, e da Ata de Registro de Preços.
3. Justifica-se o presente objeto, pela necessidade de contratação de empresa para fornecimento de alimentação e lanches com a organização de encontros, congressos, treinamentos e eventos congêneres, tendo como fundamento a resolução TRE/MS nº 446 de 14/10/2010 que trata do Regimento Interno da Secretaria deste Tribunal, cujo teor aponta para a legalidade das despesas relacionadas a festividades, eventos comemorativos e outros congêneres, desde que vinculados com os objetivos institucionais da entidade.

CAPÍTULO II - DO REGISTRO DE PREÇOS

1. Adotar-se-á o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS para a presente contratação em razão da não possibilidade de precisar a quantidade de eventos que efetivamente serão utilizados, bem como a data de sua realização.
2. Caracteriza-se o referido SISTEMA pelo registro de preço unitário para o item, que, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, deverá ser praticado pela empresa vencedora.
 - 2.1. Durante a vigência da Ata, havendo interesse do TRE/MS na prestação de serviços de *Buffet*, para fornecimento de *coffee break* e coquetel com preço registrado, a contratada será informada mediante e-mail e/ou Requisição de fornecimento, emitido pelo fiscal do contrato, com, no mínimo, 04 (quatro) dias de antecedência do início do evento.
 - 2.2. Recebido o Ofício e/ou Requisição de fornecimento, a empresa vencedora deverá enviar aviso de recebimento em até 24 horas, confirmando que providenciará para a data prevista a prestação do serviço de fornecimento de *coffee break* e coquetel no dia e horário indicado na requisição, ao preço registrado na Ata.
3. A vigência do Registro de Preços será de 12 (doze) meses contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

CAPÍTULO III – DOS SERVIÇOS, PREÇOS MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. A descrição dos serviços e o preço máximo admitidos pelo TRE/MS estão indicados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO MÁXIMO	Intervalo Mínimo entre
------	---------------	---------	------------	----------------	--------------	------------------------

	SERVIÇOS			MÁXIMO	TOTAL	os lances sobre o valor unitário
1	Coffee Break (considerando qualquer das opções de cardápio descritas na cláusula 4.1)	SERVIÇO (por pessoa)	1.400	R\$ 21,55	R\$ 30.170,00	R\$ 0,10
2	Coquetel - evento para 40 pessoas (considerando o cardápio descrito na cláusula 4.2)	SERVIÇO (por pessoa)	30	R\$ 1.424,83	R\$ 42.744,90	R\$ 1,00
TOTAL					R\$ 72.914,90	

1.1. Em caso de divergência entre a descrição dos serviços indicada no SIASG/COMPRASNET e a constante deste Termo de Referência, prevalecerá esta última.

1.2. O PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO para o item 1 é por pessoa, para o item 2 é por evento.

1.3. O PREÇO TOTAL MÁXIMO é a multiplicação do preço unitário máximo pela quantidade de serviços a serem prestados.

2. A contratante poderá solicitar, em cada requisição, qualquer número de unidades de serviço do item 1, não podendo este número, no entanto, ser inferior a 10 (dez) unidades.

3. Para o item 2 será possível a composição de evento utilizando-se mais de uma unidade de serviço, por exemplo: coquetel para 120 pessoas – serão utilizadas 3 (três) unidades de serviço do respectivo item.

3.1. Quando o fornecimento for referente ao **item 2 (coquetel)**, a contratada deverá fornecer mesas, toalhas de tecido, talheres, copos e taças de vidro, guardanapos, pratos, garrafas térmicas, travessas, bandejas de inox, louças em porcelana, jarras, gelo de água filtrada ou mineral, mão de obra de quatro garçons para cada grupo de 40 participantes do coquetel, e demais recursos e insumos necessários para a execução dos serviços.

3.2. É de responsabilidade da contratada dispor dos equipamentos/materiais necessários para eventual preparação ou aquecimento de alimentos no local em que serão servidos (como por exemplo: fritadeira, forno micro-ondas, etc), bem como para resfriar as bebidas que devam ser servidas geladas.

3.3. A empresa contratada definirá o quantitativo e a disposição dos balcões e mesas, para melhor atendimento dos participantes em cada evento.

3.4 Os materiais, alimentos e demais insumos/recursos deverão estar em quantidades suficientes ao atendimento satisfatórios das pessoas a serem servidas.

4. Abaixo estão discriminadas as opções de cardápio que o TRE/MS poderá escolher no caso de fornecimento de *coffee break*, bem como o cardápio a ser servido no caso de fornecimento de coquetel:

4.1 Opções de cardápio referente ao **COFFEE BREAK**:

OPÇÃO 1			

BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Bolinha de queijo, Quiche 4 queijos	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chocate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de pão de forma integral e pão de forma normal	Recheios: queijo frescal e peito de peru defumado; queijo prato e presunto cozido (01 unidade por pessoa atendida).
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
		Folhados	Folhado de banana c/ baba de moça (01 unidade por pessoa), Folhado de maçã c/ baba de moça (01 unidade por pessoa)

OPÇÃO 2

BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Chipa, Quiche legumes	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida)	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).

Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de mini pão de batata	Recheio de salpicão de frango (01 unidade por pessoa).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá Mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chocolate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).

OPÇÃO 3			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Mini pão de queijo, pastel assado de frango	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de pão de forma	Recheio de requeijão, queijo mussarela e peito de peru defumado. (01 unidade por pessoa atendida).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chocolate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).

OPÇÃO 4			
----------------	--	--	--

BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Mini sanduíches	Recheio de ricota temperada, peito de peru/requeijão, frango desfiado e cenoura (01 unidade por pessoa atendida).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Empadas	Palmito com requeijão, Ricota com tomate seco (02 unidades por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
		Docinhos	Brigadeiro (01 unidade por pessoa), Beijinho de coco (01 unidade por pessoa)

OPÇÃO 5

BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Salada de fruta	Mínimo três tipos de frutas (01 porção individual por participante).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Salgadinhos tamanho coquetel	Kibe, coxinha, pastel frito, esfiha, empada (05 unidades por pessoa atendida).

10% diet/zero açúcar, gelado).			
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduiche de pão de forma integral e pão de forma normal	Recheios: queijo frescal e peito de peru defumado; queijo prato e presunto cozido (01 unidade por pessoa atendida).
		Bolo	Sabor banana , chocolate ou abacaxi caramelizado (01 fatia por pessoa atendida).
		Docinhos	Brigadeiro (01 unidade por pessoa), Beijinho de coco (01 unidade por pessoa)

OPÇÃO 6

BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêsego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Mini cachorro quente	Com pão para cachorro quente e recheio de salsicha com molho de tomate (02 unidades por pessoa atendida).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou pepsii; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat(200 ml por pessoa atendida).	Mini sanduiche de pão de batata	Recheios: alface peito de peru defumado e queijo prato (01 unidade por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Salgadinhos tamanho coquetel	Kibe, coxinha, enroladinho, esfiha, empada (03 unidades por pessoa atendida).
		Bolo	Sabor laranja ou

			limão com cobertura de creme (01 fatia por pessoa atendida).
--	--	--	--

OPÇÃO 7			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Sanduíche de metro	Requeijão, queijo prato, peito de peru, alface e tomate ou queijo mussarela, presunto cozido, alface e tomate (02 pedaços por pessoa atendida)
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Bolo	Sabor baunilha ou formigueiro (01 fatia por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sopa paraguaia	Duas fatias por pessoa atendida.
		Folhados	Folhado de banana c/ baba de moça (01 unidade por pessoa), Folhado de maçã c/ baba de moça (01 unidade por pessoa)
		Mix de frutas picadas	Mínimo 03 (três) tipos de frutas (01 porção por pessoa).

4.2. Cardápio referente ao **COQUETEL**:

MESA DE QUENTES	BEBIDAS

a) 04 (quatro) opções de canapés: ricota com tomate seco, gorgonzola com geleia de abacaxi, ervas finas, Cream Cheese com bacon e geleia de pimenta ou outros similares indicados na solicitação.

b) 04 (quatro) opções de salgados fritos: mini kibes, bolinho de bacalhau, bolinho de mandioca com Carne Seca, mini pastéis de carne seca com catupiry, mini coxinha de frango com catupiry e risoles;

c) 04 (quatro) opções de salgados assados: mini quiche (04 queijos com alho poró, espinafre, mussarela de búfala com tomates secos, palmito); folhados (quatro queijos, queijo brie com geleia de frutas vermelhas, frango com catupiry); empada de palmito; pastéis de forno (peito de peru com ricota temperada, palmito com catupiry).

d) mini batatas recheadas com bacon crocante e creme cheese.

e) Ilha de Frios: Queijos: Gouda, mussarela temperada regada ao azeite com orégano, mussarela de búfala regada ao azeite com orégano, prato, provolone, azeitona verde e preta. Defumados: Lombo, salaminho italiano, presunto cozido, peito de peru. Caponata: conserva de beringela, abobrinha e pimentões. Patê de ricota, torradas.

f) Prato Quente: Escondidinho de carne seca.

g) Sobremesa: Sorvete sabor creme, chocolate e flocos, com calda de banana caramelizada.

Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, 22 (vinte e duas) porções por convidado, sendo 04 (quatro) de cada um dos itens indicados nas alíneas "a", "b", "c", "d", "e" e uma porção por convidado dos itens "f" e "g".

Servir: 02 (dois) tipos de refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica), 02 (dois) tipos de refrigerante light e diet (coca-cola ou pepsi, guaraná antártica ou kuat), água saborizada, água com e sem gás e suco natural de frutas, preferencialmente laranja e abacaxi com hortelã.

Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, aproximadamente 400 ml de refrigerante (70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar); 200 ml de água (75% sem gás e 25% com gás), e, ainda, 200 ml de suco.

5. No Ofício ou Requisição de prestação dos serviços constarão as seguintes informações:

5.1 Indicação do número do item registrado na Ata de Registro de Preços, com a respectiva descrição do serviço a ser prestado;

5.2 O local onde deverá ser prestado o serviço, que poderá ser: a sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul, localizada na Rua Desembargador Leão Neto do Carmo, n.º 23, Jardim Veraneio, ou podendo ser no Fórum Eleitoral de Campo Grande, situado na Rua Delegado José Alfredo Hardman, n.º 180, Jardim Veraneio, ou, ainda, em outro local indicado pelo TRE, sempre dentro do Município de Campo Grande/MS;

5.3 O horário em que deverá ser servido o *coffee break* ou o coquetel, e, quando for o caso, a indicação da opção de cardápio;

6. É de responsabilidade da contratada:

6.1. Indicar funcionário que ficará responsável pela orientação e coordenação durante a prestação dos serviços.

6.1.1. O funcionário indicado pela empresa deverá ter autonomia para resolver questões relacionadas à prestação dos serviços, inclusive a correção de situações adversas, devendo estar munido de telefone celular.

6.1.2. O pessoal a serviço da contratada deverá estar devidamente identificado por crachá e uniformizado;

6.1.3. No caso de prestação de serviços de *buffet*, para fornecimento de coquetel, a empresa deverá disponibilizar serviço quatro garçons para cada grupo de 40 participantes, por unidade de coquetel e gerente de buffet;

6.1.4. No caso de prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, permanecendo a pandemia de COVID, os lanches deverão ser entregues em embalagens box individualizada para cada participante, uma embalagem box para lanches salgados e uma embalagem para lanches doces.

6.2. Organizar o local onde será servido o coquetel, bem como verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir os alimentos e bebidas; ficando, também, responsável pelo recolhimento do material após o evento;

6.3. Diligenciar para que o *coffee break* e o coquetel sejam servidos de acordo com o cardápio estabelecido neste Termo de Referência, bem como atentar-se aos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimento a ser servido, levando em consideração o número de pessoas a serem atendidas e o intervalo de tempo disponível, efetuando com presteza as reposições que se fizerem necessárias;

6.3.1 No caso de prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, os alimentos deverão ser entregues à fiscalização do contrato com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário informado no Ofício ou Requisição;

6.3.2 No caso de prestação de serviços de *buffet*, para fornecimento de **coquetel**, o local deverá estar preparado 02 (duas) horas antes do horário informado no Ofício ou Requisição;

6.3.3. Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o Fiscal do Contrato poderá não aceitar a entrega do *coffee break*/ou coquetel, estando a empresa sujeita à multa por descumprimento contratual.

6.4. A empresa deverá preparar os alimentos com produtos de primeira qualidade, bem como cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária para o estabelecimento e veículo utilizado no transporte, e principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos alimentos, que deverá ocorrer em carro fechado, obedecendo aos atos normativos da Vigilância Sanitária, conforme o RDC 216/04 da ANVISA no item 4.9.

6.5. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na prestação dos serviços.

6.6. Todos os alimentos fornecidos deverão ser preparados com ingredientes de 1ª qualidade e frescos, devendo ser acondicionados e mantidos adequadamente para a preservação das condições ideais de consumo.

6.7. A empresa deve observar a aparência (aspecto estético) dos alimentos, que devem ser devidamente embalados para a entrega, observadas as cautelas pertinentes ao serviço contratado.

6.8. No caso de alimentos que necessitem ser mantidos sob refrigeração até o momento do serviço, a empresa deverá comunicar essa necessidade por ocasião da entrega dos alimentos no Tribunal, para que sejam adotadas as providências de conservação dos alimentos.

6.9. A contratada deverá observar eventuais restrições alimentares de Membros do Tribunal, que serão comunicadas à empresa pelo TRE/MS, devendo ser flexível na adaptação, com utilização, por exemplo, de produtos light e diet.

6.10. A contratada poderá sugerir ao Tribunal novos itens para inclusão nas listas de bebidas e alimentos indicados nos quadros acima.

6.11. A sugestão deverá ser encaminhada por escrito à Fiscalização da contratação, indicando o item, sua descrição e a quantidade a ser fornecida por pessoa a ser servida.

6.12. A Fiscalização fará a análise da sugestão da empresa contratada e, se for o caso, autorizará a inclusão do item na respectiva listagem, em substituição de outro, passando, então, a compor as opções de cardápio a serem fornecidas.

6.13. Eventualmente, poderá ser requerido o fornecimento da alimentação para entrega em outro local, sempre dentro do município de Campo Grande, e/ou outro horário, mediante comunicação prévia pelo contratante.

6.14. O eventual atraso na entrega será registrado pela Fiscalização e poderá implicar em penalidade à empresa contratada por descumprimento de obrigação contratual.

6.15. Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o Fiscal do Contrato poderá não aceitar a entrega da alimentação, devendo comunicar o fato à unidade competente, para fins de sanção à empresa contratada.

6.16. O recebimento será efetuado na ocasião da entrega da alimentação, compreendendo, dentre outras, as seguintes verificações:

- a) correspondência da alimentação fornecida com disposto neste Termo de Referência, relativamente ao cardápio fixado, quantidades de porções, condições de acondicionamento, qualidade e aparência dos alimentos, dentre outros aspectos pertinentes;
- b) pontualidade da entrega;
- c) fornecimento dos utensílios necessários ao serviço;

6.17. Caso se constate alguma inconformidade que não impeça a aceitação do fornecimento (ex.: atraso no horário de entrega, fornecimento de porção em quantidade inferior ao previsto, etc.), o registro do recebimento deverá ser feito com a pertinente ressalva.

6.18. Em caso de ser constatada inconformidade que impeça a aceitação do fornecimento (ex.: entrega de alimento notadamente impróprio para consumo, ausência de utensílio necessário para o serviço, etc.), será procedida a recusa de recebimento, com registro formal da ocorrência.

6.19. A recusa de fornecimento poderá ser parcial, isto é, apenas em relação a determinado(s) item(ns), ou total, isto é, devolução de toda a alimentação fornecida.

6.19.1. A Fiscalização comunicará à contratada a irregularidade verificada, para ciência e adoção de medidas no sentido de ser evitada reincidência.

6.19.2. A Fiscalização comunicará a irregularidade, também, à unidade competente do Tribunal para fins de aplicação da sanção administrativa cabível à contratada.

7. A empresa interessada deverá demonstrar que presta ou já prestou, satisfatoriamente, serviços similares ao objeto desta contratação, por intermédio de apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, na forma da Lei de Licitações.

7.1 Entendem-se como serviços similares o fornecimento de coffee break e/ou coquetel para eventos e assemelhados.

Quanto aos critérios de sustentabilidade, a empresa deve observar o seguinte:

- a) a alimentação deve ser fornecida, preferencialmente, em vasilhames reutilizáveis ou em embalagens recicláveis e/ou biodegradáveis, evitando-se, tanto quanto possível, o uso de embalagens plásticas descartáveis;
- b) na preparação da alimentação deve ser dada preferência a ingredientes produzidos de forma sustentável, fornecidos por produtores locais, frutas da estação, dentre outras práticas similares.

CAPÍTULO IV – DA FISCALIZAÇÃO

1. A fiscalização, acompanhamento e a orientação relativa à prestação dos serviços ficarão a cargo de servidor pertencente ao quadro deste Tribunal.

1.1. O contato entre este Tribunal e a empresa contratada será mantido, prioritariamente, por intermédio da fiscalização.

2. Caberão à fiscalização:

- a) requisitar a prestação dos serviços, mediante Ofício ou Requisição de fornecimento;
- b) acompanhar a montagem/retirada dos materiais que serão disponibilizados pela contratada;
- c) verificar se os alimentos foram servidos de acordo com o cardápio e horários estabelecidos neste Termo de Referência;

- d) verificar eventuais falhas, erros ou não cumprimento de exigências estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços, solicitando a imediata correção por parte da contratada;
- e) exercer, em nome do Tribunal Regional Eleitoral, toda e qualquer ação de orientação geral, decidir sobre questões técnicas e burocráticas dos serviços, sem que isto implique em transferência de responsabilidade, a qual será única e exclusivamente de competência da contratada;
- f) comunicar à Administração o cometimento de falhas pela contratada, que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;
- g) efetuar o controle sobre o número de pessoas que estarão utilizando o serviço de *coffee break* e/ou coquetel, permitindo a entrada somente das pessoas que tiverem recebido autorização para usufruir do serviço em tela;
- h) conferir e atestar a Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa contratada, encaminhando-a para pagamento;
- i) outras atribuições pertinentes à contratação ou que lhe forem conferidas pela Administração.

CAPÍTULO V – DA NOTA FISCAL/FATURA E DOS DOCUMENTOS QUE DEVEM ACOMPANHÁ-LA

1. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida, preferencialmente, em meio eletrônico e conter a indicação do material e/ou serviço prestado, conforme a discriminação da Nota de Empenho, quantidade, e os preços unitário e total.
2. Para fins de atendimento a IN/RBF 1.234, de 11/01/2012 (alterada pela IN/RBF nº 1.244/2012), a empresa deverá informar no documento fiscal os valores detalhados das contribuições federais a serem retidos na operação, exceto se a empresa for OPTANTE PELO SIMPLES.

CAPÍTULO VI – DO PAGAMENTO

1. O pagamento será efetuado, mediante depósito em conta-corrente registrada em nome da pessoa jurídica vencedora do certame licitatório, no prazo de 7 (sete) dias úteis após o recebimento definitivo pela fiscalização e/ou do recebimento do documento fiscal.
2. O procedimento de pagamento da Nota Fiscal só se efetivará após o Recebimento Definitivo e mediante a comprovação da existência de conta bancária válida e ativa em nome da empresa, além da regularidade fiscal (INSS/FGTS) e trabalhista.
3. Será retida na fonte, caso a empresa não seja OPTANTE PELO SIMPLES, sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura, a alíquota dos seguintes impostos:
 - a) Imposto de Renda, Contribuição Social Sobre Lucro Líquido-CSLL, Cofins e Pis/Pasep, nos termos da Lei 9.430/96, salvo opção da empresa pelo SIMPLES – Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e empresas de Pequeno Porte, hipótese em que o a empresa prestadora do serviço deverá comprovar a Opção;
 - b) Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, se este for devido.
4. Em caso de atraso no pagamento por parte do Tribunal, os valores a serem pagos serão atualizados, desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento, mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos Moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: $i = \text{taxa percentual anual do valor de } 6\%$, $I = i / 365 \rightarrow I = (6/100) / 365$.

CAPÍTULO VII – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. As sanções administrativas estão disciplinadas na Ata de Registro de Preços.

CAPÍTULO VIII – DOS DIREITOS E DEVERES DO TRE/MS

1. Requisitar a prestação do serviço, na forma prevista neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.
2. Exigir da empresa contratada o fiel cumprimento das obrigações decorrentes desta contratação.
3. Verificar a manutenção pela empresa contratada das condições de habilitação estabelecidas na licitação.
4. Aplicar penalidades à empresa, por descumprimento contratual.
5. Efetuar o pagamento à empresa contratada, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos neste Termo de Referência.

CAPÍTULO IX – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA PRESTADORA DO SERVIÇO

1. Realizar prestação do serviço decorrente desta contratação na forma e condições determinadas no Edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.
2. Manter, durante todo o prazo de execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de habilitação da licitação.
3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionado à prestação do serviço, sendo de inteira responsabilidade da empresa a contratação de funcionários necessários à perfeita execução do serviço.
4. Receber os valores que lhe forem devidos pela prestação do serviço, na forma disposta neste Termo de Referência.
5. Abster-se de praticar atos ilícitos, em especial os descritos no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013, bem como observar os princípios da legalidade, moralidade, probidade, lealdade, confidencialidade, transparência, eficiência e respeito aos valores preconizados no Código de Conduta Ética do TRE/MS (Resolução 690/2020);
6. Dar plena ciência do disposto na Resolução 665/2019, a qual dispõe sobre o procedimento de apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades a pessoa física ou jurídica decorrentes de descumprimento de regras licitatórias e/ou obrigações contratuais no âmbito do TRE/MS;
7. Dar conhecimento, aos funcionários de seus respectivos quadros que participarão da execução contratual, sobre o Código de Conduta Ética do TRE/MS para ciência e responsabilidade em sua observância.

7.1 O mesmo se aplica à subcontratada (se for o caso);

8. Proteger informações confidenciais e privilegiadas, conforme regulamento próprio.



Documento assinado eletronicamente por **ÉRIKA MURACKAMI DUARTE DA ROSA**, Técnico Judiciário, em 13/05/2022, às 08:55, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1205364** e o código CRC **1CC22F46**.