



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO DO SUL

Anexo

Processo Administrativo nº 0000647-09.2023.6.12.8000

## 1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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. 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.
3. 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.

## 2 - DO REGISTRO DE PREÇOS

1. Adotar-se-á o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS para a presente contratação em razão da não possibilidade de se definir previamente o quantitativo de eventos a ser demandado pela administração.
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 empresa 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 (vinte e quatro) 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 01 (um) ano contados da data de assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme disposto no art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida na forma prevista no Edital.

4. Como órgão gerenciador, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, será realizado procedimento público de intenção de registro de preços para possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades da Administração Pública na respectiva ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação, nos termos do disposto no art. 9º do Decreto nº 11.462/2023.

5. Cabe ainda ao órgão gerenciador aceitar ou recusar, justificadamente, no que diz respeito à intenção de registro de preços :

a) os quantitativos considerados ínfimos;

b) a inclusão de novos itens; e

c) os itens de mesma natureza com modificações em suas especificações;

6. Ressalte-se que, antes de iniciar processo licitatório foi consultada as IRPs em andamento e deliberado a respeito da inconveniência de sua participação, tendo em vista a especificidade do objeto.

### 3 - DOS SERVIÇOS E PREÇOS MÁXIMOS DE FORNECIMENTO

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

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	UNIDADE	CATSER	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO	PREÇO MÁXIMO TOTAL	Intervalo Mínimo entre os lances sobre o valor unitário
1	Coffee Break	SERVIÇO (por pessoa)	12807	1.000	R\$ 27,13	R\$ 27.130,00	R\$ 0,10
2	Coquetel - evento para 40 pessoas	SERVIÇO (por evento)	12807	24	R\$ 2.855,00	R\$ 68.520,00	R\$ 1,00
<b>VALOR TOTAL</b>						<b>R\$ 95.650,00</b>	

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(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), podendo ser localizados usualmente no mercado.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de setembro de 2021.

1.5. O contrato e/ou a Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

#### 4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência.

2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratação Anual 2023, conforme Processo SEI 0009204-19.2022.6.12.8000, publicado na página deste TRE/MS na internet.

#### 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA 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 alimentação com a organização de encontros, congressos, treinamentos, seminários e outros eventos congêneres que tenham vinculação direta e concreta com os objetivos institucionais, no exercício de 2023.**

2. A descrição dos serviços estão indicados abaixo, sendo o ITEM 1 - Serviço de coffee Break e ITEM 2 - Serviço de Coquetel:

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

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

3. 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.

4. 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.

4.1. Quando o fornecimento for referente ao **item 2 (coquetel)**, a contratada deverá fornecer mesas, **03 conjuntos de mesa bistrô com 3 banquetas, por coquetel**, juntamente com 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.

4.2. 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 elétrico, forno micro-ondas, réchaud, etc), bem como para resfriar as bebidas que devam ser servidas geladas.

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

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

5. 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:

5.1. Opções de cardápio referente ao **COFFEE BREAK**:

<b>OPÇÃO 1</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
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, broa de milho	seis 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, chococate 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 de cada por pessoa atendida).
		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)

<b>OPÇÃO 2</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
		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/hambúrguer ou queijo e presunto (01 unidade por pessoa).
		Mini hambúrguer de falafel	Com tomate fatiado, alface e queijo e maionese.
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).

<b>OPÇÃO 3</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>

		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).
		Mini hambúrguer	proteína de soja com cominho
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).

<b>OPÇÃO 4</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>

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 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 pepsi; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Empadas Peta	Palmito com requeijão e, 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)

<b>OPÇÃO 5</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>

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).	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 10% diet/zero açúcar, gelado).	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).
		mini hambúrguer	beterraba com grão de bico (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.	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**

<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
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 pepsí; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat(200 ml por pessoa atendida).	Mini sanduíche 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**

<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>

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.
		Mini Hambúrguer	Recheios: carne bovina ou frango, Cream Cheese, alface e tomate (01 unidade 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).

5.2. Cardápio referente ao **COQUETEL**:

<b>MESA DE QUENTES</b>	<b>BEBIDAS</b>

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: bolinho de bacalhau, bolinho de mandioca com Carne Seca, mini kibes, 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) mini hambúrguer

f) 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.

g) Prato Quente: Escondidinho de carne seca, empadão de frango/palmito.

h) Prato frio: torta fria de salpicão com cobertura agridoce de frutas vermelhas

i) Sobremesa: Cheesecake, mousse de maracujá com cobertura de chocolate, bombom Raffaello, bombom brigadeiro/sonho de valsa/ abacaxi, beijinho, olho de sogra, bem casado, trufas de café/maracujá/morango/coco queimado/prestígio/nutella/Chocolate Meio Amargo.

Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, 25 (vinte e cinco) 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" ; "g"; "h", e duas opções de sobremesa por participante, item "i".

Servir: 02 (dois) tipos de refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica), 02 (dois) tipos de refrigerante light e diet(coca-cola , peps, ou guaraná antártica ), 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 (50% sem gás e 50% com gás), e, ainda, 200 ml de suco.

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **Sustentabilidade**

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

6.1.1. 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;

6.1.2. 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.

- **Garantia da Contratação**

6.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

- **Subcontratação**

6.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

- **Documentos de Habilitação**

6.4. 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.

6.5. A demonstração deverá ser feita através de apresentação de ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou de forma satisfatória serviço de características semelhantes aos objetos desta licitação.

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

6.6. ALVARÁ/LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria de Saúde do Estado ou do Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão de alvará pelo Município, dentro do prazo de validade.

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

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

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

7.1.2. 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;

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

7.2. É de responsabilidade da contratada:

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

a) 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.

b) O pessoal a serviço da contratada deverá estar devidamente identificado por crachá e uniformizado;

c) 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;

d) No caso de prestação de serviço de fornecimento de coffee break, sobrevivendo algum contexto atípico, poderá ser solicitado que os lanches sejam entregues em embalagens box individualizada para cada participante, uma embalagem box para lanches salgados e uma embalagem para lanches doces.

7.3. 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;

7.4. 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 quando o serviço não for volante;

a) 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;

b) 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;

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

7.5. 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.

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

7.7. Todos os alimentos devem ser acondicionados e mantidos adequadamente para a preservação das condições ideais de consumo.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

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

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

## **8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

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

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, quando for o caso.

8.5. 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](#)), cabendo:

a) acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições nele estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

b) Anotar 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

c) Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, a fiscalização emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

d) Informar à administração, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a competência da fiscalização, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

e) No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou autoridade competente. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

f) Comunicar ao gestor do contrato ou autoridade competente, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

g) Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

h) Atuar tempestivamente na solução de problemas em caso de descumprimento das obrigações contratuais, reportando à administração para as providências cabíveis, quando ultrapassar a competência do fiscal; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

i) manter registro de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

j) Formalizar 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

8.6. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

8.6.1. requisitar a prestação dos serviços e/ou fornecimento, mediante Ofício ou Requisição de fornecimento;

8.6.2. 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.

8.6.3. conferir e atestar a Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa contratada, encaminhando-a para pagamento;

8.6.4. acompanhar a montagem/retirada dos materiais que serão disponibilizados pela contratada;

8.6.5. verificar se os alimentos foram servidos de acordo com o cardápio e horários estabelecidos neste Termo de Referência;

8.6.6. outras atribuições pertinentes à contratação ou que lhe forem conferidas pela Administração.

## 9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### ***Do recebimento***

9.1. Os serviços serão recebidos **provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.1.1. O recebimento provisório e definitivo dos serviços ficarão a cargo de servidor pertencente ao quadro deste Tribunal, devendo verificar as condições da prestação dos serviços, especialmente:

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;

d) apresentação do documento fiscal, com identificação do fornecedor e do comprador (TRE/MS), descrição do material entregue, quantidade, preços unitário e total.

9.1.2. Atendidas as condições indicadas na cláusula 9.1.1 acima, será registrado o **recebimento provisório** mediante atestado no verso da Nota Fiscal, ou, em termo próprio.

9.1.2.1. O atestado de recebimento registrado em canhoto de nota fiscal, ou documento similar, não configura o recebimento definitivo do serviço.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

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

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

9.5. O **recebimento definitivo** ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos serviços e consequente aceitação mediante termo detalhado, devendo ainda ser verificado:

a) correspondência dos serviços com os indicados na nota de empenho ou proposta da fornecedora;

b) compatibilidade do serviço entregue com as especificações exigidas neste Termo de Referência e constantes da proposta da empresa fornecedora;

c) conformidade do documento fiscal quanto à identificação do comprador (TRE/MS), descrição do serviço entregue, quantidade, preços unitário e total.

9.6. 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.

9.7. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. Competirá ao fornecedor arcar com ônus da retirada dos alimentos cujas características se mostrem diversas das exigidas no instrumento convocatório.

9.11. No caso de **não haver disponibilidade para entrega dos alimentos** de acordo com o cotado em proposta, o fornecedor poderá efetuar a entrega de alimento diferente, desde que comprovada a equivalência entre eles.

9.12. Neste caso, o fornecedor deverá encaminhar solicitação formal ao TRE/MS, contendo o motivo da indisponibilidade do alimento cotado e as especificações

do substituto.

9.13. Compete ao fornecedor comprovar a equivalência do alimento substituto.

9.14. Reserva-se ao TRE/MS o direito de não aceitar alimento cuja qualidade seja comprovadamente baixa.

### **Da emissão da Nota Fiscal/Fatura**

9.15. 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.

9.15.1. 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.

9.16. 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), trabalhista e manutenção das demais condições de habilitação exigidas no edital.

9.16.1. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

9.17. Constatando-se 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.

9.17.1. A permanência da condição de irregularidade, sem a devida justificativa ou com justificativa não aceita pela Administração, pode culminar em rescisão contratual, sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação de penalidades cabíveis, observado o contraditório e a ampla defesa.

9.17.2. 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.

9.18. É facultada a retenção dos créditos decorrente do contrato, até o limite dos prejuízos causado à Administração Pública e das multas aplicadas, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **Prazo de pagamento**

9.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento definitivo do objeto pela fiscalização, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente válida e em nome da empresa, indicados pelo contratado.

9.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a

ordem bancária para pagamento.

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

9.21.1. 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.

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 fornecedor deverá comprovar a Opção;

b) Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, se este for devido.

9.22. 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.

9.23. 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:  $i = \text{taxa percentual anual do valor de } 6\%, I = i / 365 \rightarrow I = (6/100) / 365$ .

## 10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1. 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.

10.2. A análise técnica das propostas, será realizada pelos integrantes da equipe responsável pelo planejamento da contratação (integrante da área demandante e/ou integrante técnico) e visa à verificação da conformidade dos serviços ofertados pelas licitantes com as especificações indicadas neste Termo de Referência.

### Exigências de habilitação

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

a) CERTIDÃO CONJUNTA NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A TRIBUTOS FEDERAIS E A DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, administrados pela Secretaria da Receita Federal, devidamente válida, **constando expressa a abrangência das contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212 de 24 de julho de 1991;**

b) CERTIDÃO DE REGULARIDADE DO FGTS (CRF), devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;

c) CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT), devidamente válida, emitida pela Justiça do Trabalho nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho em observância ao disposto no art. 29 V da Lei 8.666/93 (incluídos pela Lei nº 12.440 de 2011);

d) Declaração de que a empresa não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em conformidade ao disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, em campo próprio do sistema.

e) **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou de forma satisfatória serviço de características semelhantes aos objetos desta licitação.

e.1) Entendem-se como serviços similares o fornecimento de coffee break e/ou coquetel para eventos e assemelhados.

f) **ALVARÁ/LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria de Saúde do Estado ou do Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão de alvará pelo Município, dentro do prazo de validade;

## 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 95.650,00 (noventa e cinco mil, seiscientos e cinquenta reais)**, conforme custos unitários apostos no mapa comparativo de preços.

11.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 14112 - TRE-MS;

II) Fonte de Recursos: 20GP - Julgamento de Causas e Gestão Administrativa;

III) Programa de Trabalho: 02.122.0033.20GP.0054;

IV) Elemento de Despesa: 3390.39.23;

V) Plano Interno: ADM EVENTO;

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

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. As sanções administrativas estão disciplinadas na Ata de Registro de Preços e o Termo de Contrato.

### **14. DOS DIREITOS E DEVERES DO TRE/MS**

14.1. Requisitar a prestação do serviço, na forma prevista neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

14.2. Exigir da empresa contratada o fiel cumprimento das obrigações decorrentes desta contratação.

14.3. Verificar a manutenção pela empresa contratada das condições de habilitação estabelecidas na licitação.

14.4. Aplicar penalidades à empresa, por descumprimento contratual.

14.5. Efetuar o pagamento à empresa contratada, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos neste Termo de Referência.

### **15. DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA PRESTADORA DO SERVIÇO**

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. 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.

15.4. Receber os valores que lhe forem devidos pela prestação do serviço, na forma disposta neste Termo de Referência.

15.5. 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);

15.6. 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;

15.7. 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.

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

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

Campo Grande, MS.

**Ana Carolina Coelho**  
Integrante Demandante

**Sônia Aparecida Granja Anelli**  
Integrante Administrativo

**Jair Avilla da Silva**  
Integrante Técnico



Documento assinado eletronicamente por **SÔNIA APARECIDA GRANJA ANELLI**, **Técnico Judiciário**, em 25/05/2023, às 13:55, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1445684** e o código CRC **7C8395A9**.



0000647-09.2023.6.12.8000

1445684v3