TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. 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 deste Tribunal.**

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

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	Unidade	Quantidade	PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO (por pesssoa)	PREÇO TOTAL MÁXIMO	Intervalo mínimo entre lances	CATSER
1	Coffee Break (mínimo de 10 pessoas)	Serviço (por pessoa)	1.200	R$ 31,67	R$ 38.004,00	0,10	12807
2	Coquetel (mínimo de 40 pessoas)	Serviço (por pessoa)	2.000	R$ 99,90	R$ 199.800,00	0,10	12807
	VALOR TOTAL MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO				**R$ 237.804,00**		

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Portaria TRE/MS nº 131/2023.

1.4. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, podendo ser localizados usualmente no mercado.

1.5. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do termo de contrato, prorrogável na forma da Lei.

1.5.1. Os serviços objeto da presente contratação são classificados como continuados, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei 14.133/2021, por serem destinados ao atendimento de necessidade permanente do TRE/MS.

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

1.5.3. Por se tratar de contratação com quantitativo estimado, o saldo contratual, porventura existente no final da vigência do contrato, ficará automaticamente decrescido do valor da contratação, nos termos do artigo 124, I, b, c/c 125 e 126, todos da Lei 14.133/2021**,**

estando o contratante autorizado a efetivar a devida correção no saldo de empenho.

1.6. O PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO para os itens é por pessoa e o PREÇO TOTAL MÁXIMO é a multiplicação do preço unitário máximo pela quantidade de serviços a serem prestados.

1.7. Em caso de divergência entre a descrição do serviço indicada no SIASG/COMPRASNET e a constante deste Termo de Referência, prevalecerá esta última.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da presente contratação e de seu quantitativo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Preliminares, **Anexo I -A** deste Termo de Referência.

2.2. A Resolução TRE/MS n.º 446, de 14/10/2010, que dispõe sobre o fornecimento de alimentação e lanches em caráter eventual, no âmbito deste Regional, normatiza em seu artigo 1º, a realização de despesas relacionadas a festividades, eventos comemorativos e outros congêneres, desde que vinculados com os objetivos institucionais da entidade.

> *Art. 1.°- A Administração do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul poderá realizar despesas, desde que em caráter eventual, inclusive com alimentação, com a organização de encontros, congressos, treinamentos, seminários e outros eventos congêneres que tenham vinculação direta e concreta com os objetivos institucionais.*

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

3.1. A solução adotada para a satisfação da necessidade administrativa é 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 deste Tribunal.

3.2. O quantitativo estimado de serviços previstos a serem executados durante a vigência da contratação está indicado no quadro da cláusula 1.2 deste Termo de Referência.

3.3. A unidade estabelecida de serviços desta contratação, para fins de quantificação é a pessoa a ser servida com a alimentação fornecida.

3.3.1. Para o fornecimento de alimentação para coffee break (Item 1) o quantitativo mínimo por requisição será de 10 (dez) pessoas e para o coquetel (Item 2) será de 40 (quarenta) pessoas.

3.3.2. A contratante poderá solicitar, em cada requisição, qualquer número de unidades de serviço, não podendo este número, no entanto, ser inferior ao indicado na cláusula 3.3.1 acima.

3.4. Para fins de oferta de proposta, a empresa interessada deverá ofertar o preço unitário por unidade da contratação (pessoa a ser servida), que não poderá ser superior ao preço máximo indicado no quadro da cláusula 1.2.

3.4.1. O valor a ser pago à empresa contratada a cada evento corresponderá à multiplicação do preço unitário registrado pelo número de pessoas a serem servidas no evento.

3.5. Os alimentos a serem fornecidos deverão observar cardápio sugerido pelo Tribunal, devendo ser entregues nos dias e horários requisitados pelo TRE/MS.

3.6. A contratada deve oferecer um percentual de 10% (dez por cento) dos lanches, dentre os itens sugeridos, para intolerantes a glúten e lactose e que deverão estar identificados.

3.7. 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:

3.7.1. 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, broa de milho	seis unidades por pessoa atendida, (sendo três, duas e uma respectivamente na ordem solicitada).
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, choclocate 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 reutilizável).
		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**
		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).

OPÇÃO 3			
BEBIDAS	**DESCRIÇÃO**	**LANCHES**	**DESCRIÇÃO**
		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 reutilizável).
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).

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 açucar, 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 reutilizável).
		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 em embalagem individual reutilizável).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açucar, gelado).	Coca-cola ou pepsi; 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.	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).
		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, pêssego, 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, servido em embalagem de papel ou guardanapo (02 unidades por pessoa atendida).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açucar, gelado).	Coca-cola ou pepsi; 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			
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 açucar, gelado).	Coca-cola ou pepsi; 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 servido em embalagem reutilizável).

3.7.2. 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: 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 hamburguer. f) Mesa de Frios: 02 (duas) saladas, 05 (cinco) tipos de queijo, 04 (quatro) tipos de defumados, 05 (cinco) tipos de complemento, 01 (um) tipo de antepasto, 01 (um) tipo de mousse e 05 (cinco) tipos de pães. g) Prato Quente: Escondidinho de carne seca, Empadão de frango/palmito, Risoto de alho poró, Risoto Pantaneiro, Risoto de funghi, massa. h) Prato frio: torta fria de salpicão com cobertura agridoce de frutas vermelhas. i) Sobremesa: Cheesecake, gelado de abacaxi, mini-pudim e brownie. j) Ilha Árabe: Cestinha de quibe com tabule e coalhada, mini beringela com tahine, coalhada seca, esfirra de escarola, quibe assado, mini charuto, mini esfirra, mini quibe frito, mini quibe cru, babaganuche, homus, cebola e hortelã. 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 antarctica), 02 (dois) tipos de refrigerante light e diet(coca-cola , pepsi, ou guaraná antarctica), 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 açucar); 200 ml de água (50% sem gás e 50% com gás), e, ainda, 200 ml de suco.

3.8. Os produtos solicitados conterão a data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característico.

3.9. 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.

3.9.1. A empresa deverá 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.

3.10. 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, bem como as demais condições indicadas nos quadros da cláusula 3.7.

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. 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.

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

3.14.1. 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.

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

3.15. Os serviços contratados compreendem, também, o fornecimento pela contratada das embalagens e utensílios reutilizáveis (travessas, taças, talheres, etc.) a serem utilizados para o serviço dos alimentos.

3.16. Quando o fornecimento for referente ao**item 1 (coffee break)**, a contratada deverá fornecer toalhas de tecido, pegadores self-service, talheres, pratos, copos, xícaras e demais recipientes reutilizáveis, guardanapos, garrafas térmicas, jarras de vidro ou inox.

3.17. 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 de inox ou outro material reutilizável, 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.

3.17.1. 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.

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

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

3.18. Os serviços contratados objetivam, principalmente, o atendimento de eventos realizados no seu prédio sede deste TRE/MS, sito na Rua Desembargador Leão Neto do Carmo, 23, Jardim Veraneio, podendo ser também no Fórum Eleitoral de Campo Grande, situado na Rua Delegado José Alfredo Hardman, n.º 180, Jardim Veraneio.

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

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

3.20. Após a formalização da contratação, faculta-se ao TRE/MS solicitar da empresa contratada o fornecimento de alimentação, a título de amostra, com o objetivo de

verificar a adequação às condições exigidas neste Termo de Referência.

3.20.1. A requisição de amostra observará o mesmo cardápio previsto nos subitens 3.7.1 e 3.7.2.

3.20.2. Havendo aprovação da amostra, o valor correspondente ao fornecimento será pago à empresa contratada segundo as regras estabelecidas neste Termo de Referência.

3.20.3. Em caso de reprovação, o TRE/MS informará por escrito as razões da não aprovação da amostra fornecida, relacionando as incompatibilidades dos serviços/produtos com as disposições constantes neste termo de referência, ocasião em que não efetuará o pagamento em razão da falha constatada na execução da avença, adotando em seguida as providências para a rescisão do contrato e aplicação das penalidades cabíveis.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A empresa deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, além da Regularidade perante à Fazenda Federal, Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Justiça do Trabalho (CNDT).

4.2. Em vista das características da prestação de serviços, que contemplam a manipulação e a preparação de alimentos e bebidas, a empresa contratada deverá comprovar que detém autorização para manipulação e preparação de alimentos e bebidas e que atende à legislação aplicável.

4.3. Será exigido, também, 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 que será licitado.

SERVIÇOS CONTINUADOS

4.4. Tendo em vista que o fornecimento de Buffet/Coquetel visa para atender aos diversos eventos realizados neste órgão, tais como treinamentos de servidores, encontros, congressos, seminários e outros eventos congêneres e considerando a Resolução TRE/MS n.º 446/2010, conclui-se que tais serviços são de necessidade permanente do órgão.

4.5. Diante disso, com a entrada em vigor da Lei nº 14.133/2021, e considerando que desde o exercício 2012 a SECAP solicita a contratação de empresa para o fornecimento de Buffet/Lanches, é possível enquadrar os serviços como continuados com base no disposto no inciso XV, art. 6º da citada lei:

> Art. 6º
>
> XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;

CONTRATO ESTIMATIVO

4.6. Considerando o disposto nas cláusulas 4.4 e 4.5 acima, será firmado contrato estimativo com a empresa vencedora do certame, que poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

4.7. A quantidade de serviços indicada na cláusula 1.2 corresponde à demanda do TRE/MS estimada para o período de 12 (doze) meses, não estando vinculado à utilização de quantitativo mínimo dos serviços contratados.

CONSÓRCIO

4.8. Tendo em vista o valor da contratação, a baixa complexidade do objeto e o ramo de mercado a atender a demanda, não será admitido a participação de consórcio na presente contratação.

INDICAÇÃO DE MARCA MODELO:

4.9. Não se aplica.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.10. Não haverá exigência de garantia dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

SUBCONTRATAÇÃO

4.11. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

VISTORIA

4.12. Não há necessidade de realização de vistoria prévia no local de execução dos serviços.

SUSTENTABILIDADE

4.13. A alimentação deve ser fornecida em vasilhames reutilizáveis ou em embalagens recicláveis e/ou biodegradáveis, ficando vedada a utilização de utensílios descartáveis na prestação dos serviços, tais como copos, potes, talheres etc, que deverão ser substituídos por reutilizáveis.

4.14. Na preparação dos alimentos deve ser dada preferência a ingredientes produzidos de forma sustentável, fornecidos por produtores locais, frutas da estação, dentre outras práticas similares.

4.15. Promover a reciclagem/destinação adequado dos resíduos gerados nas atividades ou eventos.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução dos serviços objeto desta contratação deverá ser realizada com observância das condições fixadas neste instrumento, seus anexos e no Termo de Contrato.

5.2. O fornecimento da alimentação descrita no Capítulo 3 ocorrerá mediante Solicitação pela fiscalização, através de e-mail ou mensagem instantânea (whats app),com as seguintes informações:

5.2.1. Indicação do número do item contratado, com a respectiva descrição do serviço a ser prestado;

5.2.2. 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, podendo também 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;

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

5.3. É de responsabilidade da contratada:

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

5.3.1.1. 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;

5.3.2. Os garçons e garçonetes deverão apresentar-se com uniformes de qualidade adequada, podendo ser constituídos das seguintes peças, combinadas entre si:

5.3.2.1**.** Garçons: sapatos pretos, meias pretas, calça (branca ou preta), camisa de manga comprida (branca ou preta), gravata borboleta preta e avental (branco ou preto);

5.3.2.2**.** Garçonetes: sapatos fechados pretos, meias finas, calça (branca ou preta) ou saia (branca ou preta), camisa (branca ou preta), gravata borboleta preta e avental (branco ou preto);

5.3.2.3**.** Os cozinheiros e ajudantes de cozinha deverão apresentar-se com uniformes e trabalhar com os cabelos cobertos com touca, bem como utilizar luvas e aventais;

5.3.2.4. Todo o pessoal a serviço da contratada deverá estar devidamente identificado por crachá.

5.3.3. 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.

5.3.4. 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;

5.3.5 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.

5.3.6. 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.

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

5.3.7.1. 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.

5.3.8. Os eventos de coquetel (Item 2) terão duração de até 4 (quatro) horas.

5.3.8.1 É obrigatória a permanência de, pelo menos, um (01) preposto durante todo o evento, responsável, inclusive, por coordenar a equipe de colaboradores.

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

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3.1. A fiscalização, acompanhamento e a orientação relativa à prestação dos serviços ficarão a cargo de servidora (s) / servidor (es) pertencente (s) ao quadro deste Tribunal.

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

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

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela (s) / o (s)

fiscal (is) do contrato, ou pela (s) / o (s) respectiva (s) / o (s) substituta (s) / o (s) (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, a (o) fiscal comunicará o fato imediatamente à gestora / ao gestor do contrato ou autoridade competente. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

f) Comunicar à gestora / 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 da (o) 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 pela (o) agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X);

6.6. Compete ainda à Fiscalização:

a) requisitar o fornecimento da alimentação, observados os procedimentos mencionados no Capítulo 5, dentre outras condições pertinentes;

b) efetuar o recebimento, realizando as devidas verificações;

c) exercer, em nome do TRE/MS, toda e qualquer ação de orientação geral, decidir sobre questões técnicas e burocráticas da contratação, sem que isto implique em transferência de responsabilidade, a qual será única e exclusivamente de competência da contratada;

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

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

6.7. As atribuições e os procedimentos de fiscalização serão fixados na Portaria de designação da fiscalização e/ou em normativo interno.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. 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.

7.1.1. 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.

7.1.2. Atendidas as condições indicadas na cláusula 7.1.1 acima, será registrado o **recebimento provisório** mediante atestado no verso da Nota Fiscal, ou, em termo próprio.

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

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

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

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

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. 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.

7.12. Na hipótese da cláusula 7.11, o fornecedor deverá encaminhar solicitação formal ao TRE/MS, contendo o motivo da indisponibilidade do alimento cotado e as especificações do substituto.

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

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

Pagamento

Emissão da nota fiscal

7.15. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida, preferencialmente, em meio eletrônico e conter a indicação do serviço prestado, conforme a discriminação da Nota de Empenho, quantidade, e os preços unitário e total.

7.15.1. 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.

7.15.2. Caso se constate erro ou irregularidade no documento fiscal, a Contratante, ao seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções.

7.15.3. Ocorrendo erro no documento de cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data de reapresentação do mesmo.

7.15.4. De modo a viabilizar o início do processo de pagamento, o documento fiscal deverá ser encaminhado à Fiscalização do contrato até o 5º dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços.

Pagamento da nota fiscal

7.16. O pagamento dos serviços efetivamente utilizados pelo TRE/MS será realizado após cada pestação de serviços, mediante apresentação de nota fiscal / fatura pela empresa contratada.

7.17. O pagamento será feito pelo Contratante em moeda corrente nacional, mediante Ordem Bancária, em conta bancária válida e ativa em nome da Contratada, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, e ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após a data de apresentação do documento fiscal à fiscalização.

7.18. O procedimento de pagamento observará as seguintes etapas:

a) a fiscalização fará a análise do documento fiscal e das informações nele constantes, inclusive quanto aos valores, no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do documento fiscal apresentado pela empresa contratada, e, após, fará o atesto do documento fiscal e o seu encaminhamento à Seção de Finanças;

b) a Seção de Finanças efetuará o pagamento dos valores devidos à contratada, no prazo de até 7 (sete) dias úteis, contados do recebimento do documento fiscal e documentação anexa proveniente da fiscalização.

7.19. O prazo de pagamento será suspenso nos casos de ausência de informação e/ou documento complementar, ou em que haja necessidade de correção e/ou complemento de informação constante da nota fiscal/fatura, bem como qualquer outro motivo cuja

responsabilidade seja atribuível à contratada, passando a ser contado novamente somente após a efetiva regularização.

7.20. Serão retidas na fonte, caso a empresa não seja OPTANTE PELO SIMPLES, sobre o valor do documento fiscal, as alíquotas 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 fornecedor devera comprovar a Opção;

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

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

I= (TXl100)/365

EM = I x N xVP, onde:

I = índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

a do efetivo pagamento; e

VP = Valor da parcela em atraso.

7.22. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e devem ser submetidos à apreciação da autoridade competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO EXECUTOR DOS SERVIÇOS

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade de PREGÂO, em sua forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por ITEM.

8.2. O regime de execução do contrato será de empreitada por preço unitário.

8.3. 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.

8.4. A empresa interessada em oferecer proposta de preços para a prestação dos serviços previstos neste Termo de Referência deverá efetuar o levantamento de todos os custos concernentes, visando à formação dos preços a serem ofertados.

8.4.1. É de responsabilidade de cada empresa a metodologia empregada para o levantamento de custos e a formação de seus preços.

Exigências de habilitação

8.5. 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. 68, IV, da Lei 14.133/2021;

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 ao objeto que será licitado;

e.1) Entende-se como serviço similar o fornecimento de lanches, coffee break 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;

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Para a estimativa dos valores da contratação foram considerados os valores praticados em contratações anteriores do TRE/MS, em contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e cotações obtidas do mercado convencional.

9.2. O PREÇO MÁXIMO TOTAL da contratação para a vigência inicial de 12 (doze) meses será de R$ 237.804,00 (duzentos e trinta e sete mil oitocentos e quatro reais), conforme detalhado na cláusula 1.2 deste Termo de Referência.

9.2.1. O preço ofertado na proposta da empresa interessada para os itens da contratação deverá respeitar o valor unitário máximo indicado no quadro da cláusulas 1.2, sob pena de desclassificação da proposta.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

a) Gestão/Unidade: 14112 – TRE-MS;

b) Fonte de Recursos: **20GP – Julgamento de Causas e Gestão Administrativa**;

c) Programa de Trabalho: **02.122.0033.20GP.0054**;

d) Elemento de Despesa: 3390.39.23;

e) Plano Interno: MS CAPPAC.

11. CAPÍTULO IX – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As disposições quanto as infrações e sanções administrativas estão previstas no Anexo II - Termo de Contrato Administrativo.

12. DIREITOS E DEVERES DO TRE/MS

12.1. São direitos e/ou deveres do Contratante:

a) Requerer da contratada a prestação dos serviços objeto desta contratação, em conformidade com as disposições deste Termo de Referência e do Contrato;

b) Exercer a fiscalização dos serviços, na forma prevista na legislação aplicável;

c) Registrar as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que julgar necessário à regularização das faltas e defeitos observados;

d) Comunicar à contratada quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados;

e) Aplicar à contratada penalidades por descumprimento deste Termo de Referência e de cláusulas contratuais;

f) Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e repactuações do contrato;

g) Verificar a manutenção pela contratada das condições de habilitação estabelecidas para a presente contratação;

h) Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e no contrato;

13. DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

13.1. São obrigações e/ou direitos da contratada:

a) Executar os serviços decorrentes da contratação na forma e condições determinadas;

b) Atender às solicitações, esclarecimentos e determinações da Fiscalização, feitas por Ordens de Serviços, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis;

c) Fornecer todas as informações e elementos necessários à consecução das atividades da fiscalização, bem como à percepção pelo TRE/MS dos resultados esperados com a execução dos serviços;

d) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada à execução do contrato, sendo de inteira responsabilidade da contratada a estrutura (pessoal, equipamentos, etc.) necessária à perfeita execução dos serviços;

e) Providenciar a correção das deficiências apontadas por este TRE/MS quanto à execução contratual, especificamente quanto aos serviços sobre a responsabilidade da contratada;

f) 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;

g) A contratada fica, nos termos da Lei 14.133/2021, obrigada a aceitar os acréscimos de até 25 % (vinte e cinco por cento) que se fizerem necessários;

h) Receber os valores que lhe forem devidos pela execução contratual, na forma disposta no Termo de Referência e na Minuta do Contrato;

i) Responder civil e penalmente por qualquer descumprimento das disposições legais;

j) Abster-se de praticar atos ilícitos, em especial os descritos no art. 5º da Lei Federal n° 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);

k) Dar plena ciência do disposto na Resolução 176/2023, 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;

l) Dar conhecimento, às funcionárias / 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.

m) Proteger informações confidenciais e privilegiadas, conforme regulamento próprio.

Campo Grande, MS, *na data da assinatura eletrônica*.

ÉRICA SANTOS VARGAS MACEDO
Integrante Demandante

RÚBIA REGINA BACCIN CORSO
Unidade Gestora

JAIR AVILLA DA SILVVA
Integrante Técnico

GRAZIELA GONÇALVES SILVA JURADO
Integrante Administrativo

Documento assinado eletronicamente por **GRAZIELA GONÇALVES SILVA JURADO**, **Chefe de Seção**, em 27/08/2024, às 13:01, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **RÚBIA REGINA BACCIN CORSO**, **Coordenadora**, em 27/08/2024, às 14:09, 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 informando o código verificador **1704662** e o código CRC **EF017954**.