

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. OBJETO

- **1.1.** Contratação de serviços de empresa especializada para fornecimento de alimentação, na modalidade *coffee break*, a fim de atender à necessidade do Tribunal Regional Eleitoral da Bahia (TRE-BA) durante a realização do evento institucional "I Encontro com os Coletivos Vozes da Sociedade em Destaque", que será realizado em Porto Seguro, na data de 10/04/2025, em endereço e horário disponibilizados na Ordem de Serviço (OS), conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 1.2. Será adotado como critério de julgamento o de menor preço por item.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O TRE-BA, com objetivo de fortalecimento institucional, organiza eventos de excelência, na busca da confirmação do papel da Justiça Eleitoral como instrumento do exercício da cidadania, e da consolidação da boa imagem da instituição junto à sociedade. Nesse contexto, a Corregedoria Regional Eleitoral da Bahia está organizando o I Encontro com os Coletivos - Vozes da Sociedade em Destaque, que ocorrerá em Porto Seguro.

A presente contratação é motivada pela necessidade do fornecimento de alimentação aos participantes do referido evento. A previsão inicial é de que o encontro tenha a duração de 5 horas e meia, gerando assim a necessidade do fornecimento de lanche para o público em geral, bem como para as autoridades que estarão presentes. Ressalte-se que a pausa em palestras, também conhecidas como *coffee breaks*, comprovadamente constituem fator de sucesso nesses eventos, já que a capacidade de atenção dos participantes é substancialmente afetada por longas horas seguidas de exposição.

A organização de *coffee breaks* pressupõe o preparo e o fornecimento de alimentos e bebidas, tarefas que dependem necessariamente do assessoramento profissional de empresa especializada, da qual é exigida *expertise* para escolha dos equipamentos, produtos e materiais necessários à prestação dos serviços com a qualidade requerida.

- **2.2.** A justificativa para a contratação está alinhada aos seguintes objetivos estratégicos: "Fortalecer a relação institucional com a sociedade" e "Prestar serviço de qualidade ao público", por meio de eventos voltados ao cumprimento da missão institucional do Tribunal.
- **2.3.** A relação entre os serviços a serem contratados, previstos neste Termo de Referência, e a demanda a ser suprida, restou demonstrada no Estudo Técnico Preliminar.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS



A presente contratação abrange o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, ornamentação, montagem, desmontagem e limpeza do local, que deverão ser disponibilizados conforme especificações, observando as quantidades abaixo, em data e horário indicados.

Item	Descrição	CATSER	Quantidade de pessoas
1	Coffee Break	369-7	400

4. FORMA E PRAZOS DE EXECUÇÃO

- **4.1.** No prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota de empenho, a fiscalização expedirá a Ordem de Serviço (OS).
- **4.2.** O serviço será prestado na cidade de Porto Seguro, em 10/04/2025. A Contratada deverá estar com toda a estrutura montada no horário a ser informado pela Contratante na Ordem de Serviço.
- **4.3.** Previamente à execução do serviço, será realizada visita técnica para verificar todos os aspectos necessários à consecução adequada do objeto, como medição de espaço, instalações elétricas, condições da estrutura física e demais itens que influenciem diretamente na realização do evento.
 - **4.3.1.** A Contratada deverá entrar em contato com os fiscais do contrato para marcar o horário da visita, por meio dos telefones (71) 3373-7008 ou do e-mail ascer@tre-ba.jus.br
- **4.4.** Correrão por conta da Contratada quaisquer providências relativas à descarga do material, incluindo-se aí a necessária mão de obra.
- **4.5.** A Contratada será responsável pela arrumação do *coffee break*, bem como, após a finalização, pela retirada dos materiais e limpeza do local;
- **4.6.** Quanto aos alimentos:
 - **4.6.1.** Os produtos devem ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.
 - **4.6.2.** Os alimentos deverão ser preparados mediante a utilização de matéria-prima e de insumos de primeira qualidade.
 - **4.6.3.** Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária.
 - **4.6.4**. O transporte de alimentos e de bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado.



PODER JUDICIÁRIO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA BAHIA

- **4.6.5.** O fiscal do contrato solicitará a imediata retirada dos produtos que não estejam em condições de serem consumidos.
- **4.6.6.** As bebidas deverão ser entregues geladas.
- **4.6.7.** O café deverá ser mantido quente em tempo integral, não adoçado, servido em garrafas térmicas, de forma padronizada.
- **4.6.8.** A Contratada deverá disponibilizar, ainda, açúcar e adoçante em sachês, bem como mexedores de café (acondicionados individualmente em embalagem de papel), durante toda a prestação do serviço.
- **4.7.** A Contratada deverá assumir inteira responsabilidade pela higiene, segurança e qualidade no fornecimento dos alimentos, correndo por sua própria conta todos os ônus, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, licenças, alvarás e outras despesas concernentes à execução do contrato, inclusive seguro contra acidentes, e responsabilizar-se pelo ônus de indenizar todo e qualquer dano e prejuízo, pessoal e material, causado ao TRE ou a terceiros na execução do contrato.
- **4.8.** Será necessário o fornecimento de mesas e toalhas, conforme as seguintes especificações e quantitativos:

Descrição	Especificação de quantidade ou tamanho
Mesas em madeira retangulares ou pranchões retangulares, totalizando 10 metros	Mesas ou pranchões suficientes para um espaço de 10 metros
Toalhas retangulares em tecido liso em cor neutra, totalizando 10 metros	Toalhas suficientes para cobrir as mesas ou pranchões retangulares do tópico anterior
Mesas em madeira redondas ou pranchões redondos, com diâmetro de 1,80 metros (cada)	2
Toalhas redondas em tecido liso em cor neutra, para mesas com diâmetro de 1,80 metros (conforme tópico anterior)	2
Toalhas retangulares, em tecido liso em cor neutra, preferencialmente escuras, podendo ser nas cores preto ou azul-marinho, para cobrir 10 metros de mesa.	Toalhas suficientes para cobrir as mesas retangulares já existentes no espaço (comprimento de 10 metros)
Toalhas retangulares em tecido liso em cor neutra, para cobertura de mesas de escritório (1,60m x 0,90m) já existentes no espaço.	6



PODER JUDICIÁRIO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA BAHIA

- **4.9.** As toalhas descritas no tópico 4.8 deverão ser longas, cobrindo toda a mesa, até o chão, não contendo manchas, furos ou sinais de uso que comprometam sua boa aparência. Deverão estar limpas e bem passadas e ser impecavelmente instaladas nas mesas.
- **4.10.** Quanto aos profissionais empregados pela Contratada:
 - **4.10.1.** Os garçons ou garçonetes deverão apresentar-se com uniformes de qualidade adequada, devendo ser constituídos das seguintes peças, combinadas entre si:
 - **4.10.1.1.** Garçons: sapatos pretos, meias pretas, calça (branca ou preta), camisa de manga comprida (branca ou preta), gravata borboleta preta e avental (branco ou preto);
 - **4.10.1.2.** Garçonetes: sapatos fechados pretos, calça (branca ou preta), saia (branca ou preta), camisa (branca ou preta), gravata borboleta preta e avental (branco ou preto);
 - **4.10.2.** Os ajudantes de cozinha deverão apresentar-se com uniformes e trabalhar com os cabelos cobertos com touca, bem como utilizar luvas e aventais;
 - **4.10.3.** É obrigatória a permanência de, pelo menos, um (01) preposto durante todo o evento, responsável, inclusive, por coordenar a equipe de colaboradores;
- **4.11.** Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário; ressaltando a obrigatoriedade da disponibilização de materiais descartáveis, do tipo biodegradável, para que o público presente possa se servir (copos, guardanapos, mexedores de café etc.).
- **4.12.** A quantidade de cada material empregado para servir, tais como: bandejas, garrafas térmicas, compoteiras, recipientes para alimentos etc., deve ser compatível com as quantidades dos alimentos e bebidas a serem servidos, bem como com o porte do evento e a quantidade de participantes, conforme disposto neste Termo de Referência;
 - **4.12.1.** Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, garrafas térmicas, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser de aço inoxidável, modelo liso, sem ornamentos excessivos;
 - **4.12.2.** Os guardanapos deverão ser de papel branco, liso, folha dupla e de boa qualidade;
 - **4.12.3.** Os alimentos e bebidas a serem servidos deverão ser repostos continuamente até o término do evento, conforme quantidade contratada;
 - **4.12.4.** A Contratada entregará ao representante da contratante os alimentos e bebidas não consumidos no evento;
 - **4.12.5.** A contratada deverá desmontar toda a infraestrutura montada para a realização do serviço, após o término do evento, deixando o local devidamente limpo e arrumado.

5. RECEBIMENTO DO SERVIÇO



5.1. O recebimento ocorrerá em duas etapas:

- a) Recebimento provisório: o serviço será recebido provisoriamente para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta, ficando, nesta ocasião, suspensa a fluência do prazo de execução inicialmente fixado:
- **b)** Recebimento definitivo: no prazo de um (01) dia útil após o recebimento provisório, a Fiscalização do Contrato avaliará as características do serviço que, estando em conformidade com as especificações exigidas, será recebido definitivamente;
- **5.2.** A Contratada garantirá a qualidade do serviço prestado, obrigando-se a reexecutar, no prazo de uma (01) hora, a contar da comunicação da inconformidade nos objetos (material de suporte mobiliário/copa), aqueles que se revelarem impróprios ou inadequados, em decorrência de vícios ou defeitos na execução ou de materiais empregados;
- **5.3.** Em caso de irregularidades apuradas no momento do recebimento, o serviço poderá ser recusado de pronto, mediante termo correspondente, ficando dispensado o recebimento provisório, e fazendo-se disso imediata comunicação escrita ao fornecedor.
- **5.4.** Identificado algum produto impróprio para consumo, o fiscal do contrato deverá determinar seu imediato recolhimento pela Contratada;
- **5.5.** Se apenas parte dos serviços foi executada em desconformidade com o edital e não tendo a Contratada promovido a complementação, o fiscal do contrato glosará a nota fiscal, no valor do serviço não prestado ou recusado, e a encaminhará para pagamento, acompanhada de relatório circunstanciado, informando, ainda, o valor a ser retido cautelarmente, para fazer face a eventual aplicação de multa.

6. HABILITAÇÃO

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.1.1 Deverá ser apresentado alvará de funcionamento, emitido pela autoridade sanitária competente estadual e/ou municipal.

6.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.2.1 Deverão ser apresentados os seguintes documentos:

No mínimo, um (01) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução com êxito de objeto pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto previsto neste Termo de Referência, conforme tabela abaixo, de acordo com a proposta apresentada:



Descrição	Atestado de capacidade técnica. Mínimo de pessoas servidas por evento em contrato de alimentação
Coffee Break	50

7. GARANTIA TÉCNICA

7.1. Em virtude da característica do objeto a garantia técnica não se aplica.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **8.1.** A Contratante obriga-se a:
- a) acompanhar e fiscalizar a execução do ajuste, anotando em registro próprio as ocorrências acaso verificadas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- b) prestar esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- c) efetuar os pagamentos nas condições e nos prazos constantes deste termo de referência;
- **d)** zelar para que, durante a vigência do contrato, a Contratada cumpra as obrigações assumidas, bem como sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- e) solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a reexecução do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **9.1.** São obrigações da Contratada, além daquelas explícita ou implicitamente contidas no presente termo de referência e na legislação vigente:
- a) executar o serviço nas especificações e na quantidade constantes neste instrumento, assim como com as características descritas na proposta;
- b) atender às solicitações da Contratante nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência;
- c) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou reexecutar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou inconformidades;
- **d)** responder pelos encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- e) responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados à Administração e/ou a terceiros na execução do contrato;



- **f)** manter, durante a execução do ajuste, todas as condições de habilitação exigidas para a contratação;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, salvo se houver autorização neste termo de referência;
- **h)** não contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante, ativo ou aposentado há menos de cinco (05) anos, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como seus cônjuges, parentes ou afins, até o 3º grau, durante a vigência do contrato;
- i) conferir garantia dos serviços (qualidade, segurança, durabilidade e desempenho), em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- j) cumprir os requisitos de proteção de dados pessoais e de segurança da informação previstos neste Termo de Referência e na legislação própria;
- k) observar as diretrizes previstas em normas técnicas aplicadas ao objeto deste Termo de Referência, quando couber.

10. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato será celebrado por meio do recebimento da nota de empenho pela Contratada

11. INADIMPLEMENTO E PENALIDADES

- **11.1** A Administração poderá aplicar à Contratada, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, as sanções previstas na Lei e no Contrato, sendo a multa calculada dentro dos seguintes parâmetros:
- a) atrasar injustificadamente a conclusão da montagem da estrutura do evento em conformidade com o item 4.2 10%, sobre o valor contratado, por hora de atraso, até o máximo de 2 horas, do horário especificado na OS;
- **b)** atrasar a reparação ou a substituição do objeto (material de suporte copa) que apresentou, dentro do período de montagem, incorreções decorrentes de imperfeições que o tornem inadequado para o uso a que se destina, até no máximo uma (01) hora 1% do valor contratado por componente;
- c) não realizar a reparação ou a substituição do objeto (material de suporte) que apresentou, dentro do período de montagem, incorreções decorrentes de imperfeições que o tornem inadequado para o uso a que se destina 2% do valor contratado, por componente;
- d) deixar de entregar algum componente alimentício do item contratado -2% do valor contratado, por componente;
- e) atrasar a desmontagem da estrutura (mobiliário/equipamentos) 3% sobre o valor contratado, por hora de atraso, até o limite máximo de três (03) horas;



PODER JUDICIÁRIO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DA BAHIA

- **f)** deixar de manter os profissionais, conforme especificado no tópico 4.10 e respectivos subtópicos, durante a prestação dos serviços 5% sobre o valor contratado, por ocorrência;
- **g)** não disponibilizar a quantidade de profissionais contratada 10% sobre o valor contratado, por ocorrência;
- h) inexecução total: 30% (trinta por cento) sobre o valor total contratado;
- **11.2.** Ultrapassado o prazo estabelecido na alínea "a", do subitem 11.1, a Administração poderá não receber o serviço.
- **11.3.** A aplicação da penalidade estabelecida no subitem 11.1, alíneas "c" e "d", não afasta a obrigação da devolução do valor pago pelo serviço.

12. MEDIDAS ACAUTELADORAS

- **12.1.** Ocorrendo inadimplemento contratual, a Administração poderá, com base no artigo 45 da Lei nº 9.784/1999 e artigo 26, Inciso I, da Portaria nº 112, de 14 de março de 2023, do TRE-BA, reter de forma cautelar, dos pagamentos devidos à Contratada, valor relativo a eventual multa a lhe ser aplicada.
- 12.2. Finalizado o processo administrativo de apuração das faltas contratuais cometidas pela Contratada, caso a Administração decida pela penalização, o valor retido cautelarmente será convertido em multa. Não havendo decisão condenatória, o valor será restituído, monetariamente corrigido pelo mesmo índice de reajuste dos pagamentos devidos à Contratada.

13. PAGAMENTO

- **13.1.** Observada a ordem cronológica estabelecida no art. 141 da Lei nº 14.133/2021, o pagamento será efetuado sem qualquer acréscimo financeiro, mediante depósito através de ordem bancária.
- **13.2.** Condiciona-se o pagamento a:
 - I Apresentação da nota fiscal/fatura discriminativa da execução do objeto contratado;
 - II Declaração da Fiscalização do Contrato de que a execução se deu conforme pactuado.
- **13.3.** A Contratada indicará na nota fiscal/fatura o nome do Banco e os números da agência e da conta corrente para efetivação do pagamento.
- **13.4.** A Contratante, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, do montante a pagar à Contratada, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações por essa devidos.



13.5. Por ocasião do pagamento, deverá ser verificada a regularidade da Contratada perante a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF), à Justiça Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT), à Fazenda Municipal (Certidão de Quitação de Tributos Municipais ou Certidão que comprove a regularidade com o ISS, emitida pelo órgão competente) e à Fazenda Estadual/Distrital, do domicílio ou sede da licitante, mediante Certidão de Quitação de Tributos Estaduais/Distritais, ou certidão que comprove a regularidade com o ICMS, emitida pelo órgão competente.

14. MECANISMOS FORMAIS DE COMUNICAÇÃO

- **14.1.** As notificações emitidas pela Administração, que implicarem abertura de prazo para cumprimento de obrigações, assim como as intimações dos despachos ou decisões que imponham deveres, restrições de direito ou sanções à Contratada, deverão ser feitas preferencialmente por meio eletrônico, ou ainda pessoalmente, com confirmação inequívoca do recebimento.
- **14.1.1.** Frustradas as tentativas de comunicação pelos meios acima citados, esta deverá ser realizada por correspondência com aviso de recebimento ou por qualquer outro meio idôneo que assegure a certeza da ciência do interessado, ou ainda, em caso de aplicação de sanção, por edital, no Diário Oficial da União DOU, quando ignorado, incerto ou inacessível o lugar em que o fornecedor se encontrar.
- **14.1.2.** A comunicação dos atos processuais será dispensada quando o representante da Contratada revelar conhecimento de seu conteúdo, manifestado expressamente por qualquer meio.

15. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO

- **15.1.** Em observância ao disposto na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a Contratada compromete-se juntamente com este Tribunal a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, atuando da seguinte forma:
- a) a coleta de dados pessoais indispensáveis à própria execução do objeto, se houver, será realizada mediante prévia e fundamentada aprovação do Contratante, responsabilizando-se a Contratada por obter o consentimento dos titulares (salvo nos casos em que opere outra hipótese legal de tratamento). Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução do objeto especificado neste Termo de Referência, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;



- b) encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a Contratada providenciará seu descarte de forma segura.
- **15.2.** A Contratada, sempre que necessário, dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas neste item, inclusive no tocante à Política de Privacidade do TRE-BA, cujos princípios deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais de que trata o presente item.
- **15.3.** O eventual acesso, pela Contratada, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos de negócio implicará para a mesma e para seus prepostos devida e formalmente instruídos nesse sentido o mais absoluto dever de sigilo, no curso da execução contratual e pelo prazo de até 10 anos, contados de seu termo final.
- **15.4.** Representante da Contratada manterá contato formal com representante do TRE-BA, no prazo de um dia útil da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que esse possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.
- **15.5.** A critério do Contratante, a Contratada poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.
- **15.6.** Sem prejuízo de observância às demais disposições da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, a Lei de Acesso à Informação (LAI), as informações produzidas ou custodiadas por este Tribunal devem ser tratadas em função do seu grau de confidencialidade, criticidade e temporalidade, garantindo-se sua integridade, autenticidade, disponibilidade e a cadeia de custódia dos documentos.
- **15.7.** Serão protegidas quanto à confidencialidade as informações classificadas e as que possuem sigilo, observando-se o disposto na LAI e na LGPD, na Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, na Resolução CNJ nº 396, de 07 de junho de 2021, na Resolução TSE nº 23.644, de 1º de junho de 2021, na Portaria da Presidência do TRE-BA nº 405, de 17 de agosto de 2021 e, subsidiariamente, no Decreto nº 9.637, de 26 de dezembro de 2018, sem prejuízo da observância de outros normativos que regem a matéria.

16. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO

16.1. Não será admitida a participação de consórcio na licitação, uma vez que o quantitativo licitado não justifica a participação de consórcio. É praxe nesse segmento que as empresas participem individualmente.

17. SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será admitida a subcontratação, conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.



ANEXO A Especificações

Coffee Break (por pessoa)						
Componente	Quantidade (por pessoa)	Observações				
Petit fours	150g	Doces e salgados diversos				
Pãozinho Delícia (30g)	2	Com recheio tradicional de queijo				
Café	200ml	Café de qualidade superior, sem açúcar fornecido em garrafas térmicas de 21 (fornecer sachês de açúcar e de adoçante ensacados individualmente, além de mexedores de café em madeira acondicionados individualmente em embalagens de papel)				
Água mineral	400ml	Água envasada em garrafões de 201				
Material descartável (por pessoa)	4 guardanapos de papel 4 copos de café 6 copos de água	Guardanapos c/ folha dupla; descartáveis pequenos; Copos de papel biodegradável com capacidade para 50ml Copos de papel biodegradável com				
	o copos de agua	capacidade para 300ml				
Material de suporte						
Gelágua	4	Aparelho para resfriar a água para garrafões de 201				
Pessoal de apoio (duração 4h)						
Componente	Quantidade	Observações				
Funcionário de apoio copa/cozinha	2	-				
Garçom	3	A quantidade de garçons para fazer a reposição dos alimentos e do material descartável				