



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE ALAGOAS  
Avenida Aristeu de Andrade nº 377 - Bairro Farol - CEP 57051-090 - Maceió - AL

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

O presente termo de referência tem por objetivo definir e detalhar, na forma da Resolução TRE/AL nº 15.817/2017, a contratação dos serviços de fornecimento de lanches e materiais necessários ao seu consumo, bem como a preparação do local onde deverá ser servido, quando da realização das sessões plenárias do Tribunal durante o período eleitoral, de agosto a dezembro de 2020, inclusive sábados, domingos e feriados, se necessário, ressaltando-se, ainda, que o fornecimento de lanches será imprescindível no domingo em que ocorrerá as eleições, no 1º turno, e eventual 2º turno.

**1.1.** O fornecimento de lanche será concedido aos servidores, membros e demais autoridades, nas sessões que se estenderem além do horário de funcionamento da Corte, em conformidade com a Resolução nº 15.817/2017.

**1.2.** A aquisição deverá ser sob demanda, observada a estimativa no item 2.

### 2. DA QUANTIDADE ESTIMADA

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA DE LANCHES (A)	PREÇO UNITÁRIO DO LANCHE POR PESSOA (B)	PREÇO TOTAL ESTIMADO (A x B)
Serviço de fornecimento de lanche para as sessões plenárias do Tribunal	Lanche/Pessoa	60 sessões x 25 pessoas = 1.500 lanches		

**2.1.** A estimativa levou em conta a média de **12 (doze) sessões plenárias por mês no período eleitoral, de agosto a dezembro de 2020**, com a participação de 25 pessoas.

### **3. DA DESCRIÇÃO DO ITEM**

Fornecimento de 1.500 (mil e quinhentos) lanches conforme estimativa detalhada no item 2.

Os horários, bem como as datas e local para a prestação dos serviços serão definidos pela gestão contratual, devendo a contratada ser informada com, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, inclusive para ciência quanto aos itens que deverão ser servidos, de acordo com a diversidade prevista neste termo de referência.

Denomina-se “Lanche/Pessoa” a quantidade de alimento destinada ao consumo de uma pessoa, de forma que o preço deverá corresponder ao valor devido por pessoa em cada lanche.

### **4. DA JUSTIFICATIVA**

A contratação pretendida atende ao estabelecido na Res. TRE/AL nº 15.817/2017, a qual dispõe sobre a concessão de lanches, em caráter excepcional, aos servidores, membros e outros possíveis participantes das sessões e eventos deste Regional, compatíveis com os objetivos institucionais do Tribunal e por este promovidos.

### **5. DA PROGRAMAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Em se tratando da prestação de serviço continuado, os lanches serão fornecidos nos dias em que as sessões do Tribunal Pleno se realizarem, devendo o calendário das sessões ser encaminhado à CONTRATADA assim que for aprovado pelo órgão.

### **6. DOS REQUISITOS**

#### MANUSEIO E PREPARO DOS ALIMENTOS

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção de carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme RDC nº 216/2004, da ANVISA.

Em todo o serviço deverão ser atendidas as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, de acordo com a RDC Nº 216/2004, da ANVISA, além de técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo-se os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao CONTRATANTE determinar a sua destinação.

Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela CONTRATADA não poderá ser reutilizado no preparo de outros lanches e congêneres.

### DOS ALIMENTOS

Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente, que não seja excessiva nem tampouco denote escassez, durante toda a realização do evento.

Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados, nem insossos.

Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre que possível, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

### DA ORGANIZAÇÃO DAS MESAS

Manter as mesas impecavelmente dispostas, com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, dentre outros, perfeitamente limpos.

As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas com adesivo ou plaqueta contendo seu nome impresso em papel branco, posicionado à sua frente, na mesa.

## DOS MATERIAIS E UTENSÍLIOS

Os apetrechos em metal, tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros e porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em “inox”, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, transparente, incolor e liso, ou inox, sem ornamentos excessivos.

Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires etc, deverão ser em porcelana branca, fina, lisa, sem ornamentos excessivos.

As toalhas de mesa deverão ser em brocado discreto e as sobretoalhas deverão ser lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.

Os guardanapos de papel deverão ser brancos e de folha dupla.

A empresa deverá fornecer um número suficiente de mesas para a perfeita realização dos serviços.

## DOS SERVIÇOS E CARDÁPIOS

Serviços de preparação, montagem e distribuição.

A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes itens com os lanches: Açúcar em sachê; adoçante líquido ou em sachê (sucralose e não aspartame) e balde com gelo (para as bebidas).

Relacionam-se abaixo os itens do cardápio por evento :

1. Água de côco-anão natural;
2. Café e chás
3. Sucos (três sabores);
4. Refrigerante (03 sabores, tipo Guaraná Antártica, Coca-Cola e Sprite ou Soda Limonada, ou de qualidade similar);
5. Refrigerante dietético (03 sabores, tipo Guaraná Antártica, Coca-Cola e Sprite ou Soda Limonada, ou de qualidade similar);

6. Sanduíche natural de pão integral;
7. Mini-sanduíches com recheio de frios e queijo;
8. Salgados: petit-four, pão de queijo, pão salada russa, croissants (queijo, misto e frango), tortas (frango, camarão ou palmito), quiches, torradas com patês, frios;
9. Bolos (laranja, baunilha, inglês, de rolo ou massa puba, três tipos por evento) ou similar e tortas;
10. Salada de frutas frescas;
11. Oferecer um percentual de 20% (vinte por cento) dos lanches, dentre os itens do cardápio, para os intolerantes a glúten e lactose.

## **7. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

- 7.1.** Qualquer comprovação de falta de higiene, tanto no preparo ou após fornecidos os lanches, obrigará a CONTRATADA a substituir as quantidades fornecidas, arcando com os respectivos custos, independente das penalidades legalmente previstas.
- 7.2.** Todos os produtos utilizados devem estar conforme as especificações constantes do item 6, podendo a CONTRATANTE recusar-se a recebê-los caso estejam fora dos padrões especificados, mesmo que a verificação somente tenha se tornado possível no decorrer da utilização. Neste caso, os produtos ficarão à disposição da CONTRATADA para recolhimento e não serão pagos.
- 7.3.** Os lanches e materiais necessários ao consumo devem ser entregues no prazo previamente informado pelo TRE, sendo considerado como recusa formal a falta de entrega dos mesmos no prazo estabelecido, salvo caso fortuito ou força maior, comprovados pela CONTRATADA.
- 7.4.** O recebimento dos lanches e materiais necessários ao seu consumo será feito por representante designado pelo TRE, que acompanhará a preparação do local onde serão servidos.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES**

### **8.1. DA CONTRATADA**

Além daquelas determinadas por Leis, Decretos, Regulamentos e demais normas legais pertinentes, também se incluem nas obrigações da CONTRATADA o seguinte:

- 8.1.1.** A execução dos serviços deverá atender às demandas descritas na planilha constante do item 2;

- 8.1.2.** Os serviços serão formalmente solicitados à CONTRATADA, pelo gestor do contrato;
- 8.1.3.** A CONTRATADA se obriga à indenização por danos causados ao TRE ou a terceiros, decorrentes da prestação dos serviços em referência;
- 8.1.4.** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.1.5.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia anuência do TRE;
- 8.1.6.** Manter um representante legal nesta Capital, a quem competirá receber todas as solicitações da CONTRATANTE relativas ao cumprimento do contrato.
- 8.1.7.** A CONTRATADA deverá fornecer toda a estrutura necessária para a execução do serviço, como copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros.
- 8.1.8.** A CONTRATADA, antes do evento, deverá providenciar toda a arrumação do espaço onde ocorrerá o serviço.
- 8.1.9.** Proceder à entrega dos lanches e materiais nas condições mencionadas neste Termo e de acordo com as especificações e condições previstas no edital, em qualquer local indicado pelo CONTRATANTE, nesta capital. Caso seja verificada qualquer incompatibilidade ou irregularidade, o material deverá ser substituído, por conta e ônus da CONTRATADA, em no máximo 50 (cinquenta) minutos, não considerados como prorrogação do prazo da entrega, sob pena de glosa no pagamento e aplicação de penalidades.
- 8.1.10.** Remover, às suas expensas, o produto entregue em desacordo com o item 2.
- 8.1.11.** Assumir todos os ônus relativos ao pagamento de salários e encargos trabalhistas referentes a seus empregados, bem como os encargos judiciais ou extrajudiciais decorrentes da execução dos serviços objeto da avença, que tiver dado causa a terceiro(s) pela mesma contratada(a).
- 8.1.12.** Informar a CONTRATANTE o nome da pessoa designada para representá-la durante a vigência do contrato.
- 8.1.13.** Assumir responsabilidade pela execução do fornecimento de lanches, do material necessário ao seu consumo e preparação do local onde serão servidos, não podendo transferi-la a outrem sem autorização da CONTRATADA.
- 8.1.14.** Assumir total responsabilidade pelas despesas com os serviços, alimentos e materiais utilizados na preparação e consumo dos lanches, embalagens, transporte e carga.
- 8.1.15.** Possuir veículo adequado para a entrega dos lanches na sede do TRE, que devem ser transportados em embalagens hermeticamente fechadas, em plástico resistente, com impressão das datas de fabricação e vencimento.
- 8.1.16.** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, em caso de:
- a) entrega parcial do objeto;

- b) entrega de produtos com especificação diversa ou de modo diverso do exigido neste Termo de Referência;
- c) reiteração em atraso na entrega do objeto, após regularmente notificada, após 5 (cinco) reiterações.

## **8.2 DA CONTRATANTE**

- 8.2.1.** Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir suas obrigações especificadas.
- 8.2.2.** Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução do serviço.
- 8.2.3.** Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 01 (um) dia, acerca da necessidade de fornecimento de lanches, do material necessário ao consumo dos mesmos, e preparação do ambiente onde serão servidos.
- 8.2.4.** Rejeitar, no todo ou em parte, produtos que a CONTRATADA entregar fora das especificações previstas no edital.
- 8.2.5.** Efetuar o pagamento à empresa, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o atesto, nos preços e nas condições pactuadas, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura. O atesto ocorrerá em até 02 (dois) dias úteis a partir do recebimento pela gestão ou fiscalização da contratação.

## **9. DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 9.1.** A licitante deverá apresentar, junto com a sua proposta, alvará sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal do local de preparação e fornecimento dos lanches, comprovando boas condições de armazenagem e preparo do objeto licitado;
- 9.2.** Será solicitada pelo Pregoeiro, via sistema, da empresa que oferecer o menor preço, a apresentação de, pelo menos, 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, em nome do licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação, em no mínimo 50% (cinquenta por cento), de serviços semelhantes ao objeto deste Termo de Referência.

## **10. DA RESCISÃO DO CONTRATO**

- 10.1.** Decorridas 04 (quatro) horas de atraso sem que a CONTRATADA tenha iniciado a execução de qualquer das obrigações previstas neste Termo de Referência, estará caracterizada a inexecução total do contrato, ensejando sua rescisão e aplicação de multa no valor de 30% (trinta por cento) do contrato.
- 10.2.** O fornecimento de alimentos deteriorados, com data de validade vencida ou contaminados resultará na rescisão contratual cumulada com 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.

**10.3.** A multa poderá ser descontada dos pagamentos devidos pelo TRE/AL ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**10.4.** As penalidades serão registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.

**10.5.** A CONTRATADA será apenada com rescisão contratual e multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, caso não regularize a documentação entregue anexa à nota fiscal no prazo concedido pela CONTRATANTE.

**10.6.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, será assegurado à contratada o contraditório e a ampla defesa e observado o devido processo legal.

## 11. DA VIGÊNCIA

A vigência da contratação dos serviços ora descritos se dará no período de 1º de agosto a 31 de dezembro de 2020, podendo se encerrar antes, no interesse do CONTRATANTE, desde que a CONTRATADA seja comunicada com antecedência de pelo menos 48 horas.



Documento assinado eletronicamente por **KLEZIANE DUARTE SOARES DIAS, Servidora Requisitada**, em 20/01/2020, às 16:14, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-al.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-al.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0645638** e o código CRC **FBB51EDC**.