



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO TOCANTINS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

A contratação de Serviço de BUFFET, por meio de **REGISTRO DE PREÇOS**, para atender as demandas desta Justiça Eleitoral na Capital, conforme quantitativos estimados, especificações e condições contidas neste Termo de Referência.

2 - JUSTIFICATIVA

Com o advento da Resolução TRE-TO Nº 149, de 02 de setembro de 2008, que regulamenta os procedimentos das atividades de cerimonial no âmbito do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, ficou regulamentado que esta Assessoria de Comunicação Social, Corporativa e Cerimonial tem a atribuição de organizar as visitas oficiais recebidas no Tribunal. Assim, se faz necessária a contratação de empresa especializada para o Serviço de Buffet a ser servido durante as visitas oficiais. A autorização para tal despesa está prevista no Artigo 32 da Resolução 149 de 02 de setembro de 2008, como segue:

*“Art. 32 - Fica autorizada a realização de despesas necessárias para a execução dos eventos promovidos pelo Tribunal, podendo ser efetuados gastos com cerimonial, ornamentação, contratação de **serviço de buffet** e outros similares, os quais correrão à conta dos créditos orçamentários consignados na Dotação: 02.122.0570.2272.0001 - Gestão e Administração do Programa”.*

3 – DESCRIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	COQUETEL – A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência.	1.200
2	COFFEE BREAK – A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência.	1.200
3	BRUNCH - A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência.	1.200
4	LANCHE SAUDÁVEL - A especificação detalhada encontra-se no Anexo I deste Termo de Referência.	1.200

4 – DA REQUISIÇÃO DO SERVIÇO

4.1 – As requisições de fornecimento serão emitidas pela Assessora da Assessoria de Comunicação Social Corporativa e Cerimonial – ASCOM com a antecedência mínima de **2 (dois) dias** da data de realização do evento.

5 - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

5.1 – É responsabilidade do FORNECEDOR REGISTRADO providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão-de-

obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

5.2 – Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociados entre o Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins e a detentora do preço registrado as condições dessa prestação de serviços.

5.3 – Quando solicitado o fornecimento do serviço, a detentora do preço registrado deverá providenciar o *Buffet* de acordo com os tipos de cardápio discriminados pelo requisitante.

5.4 – Quando o Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins solicitar qualquer serviço de *Buffet* o FORNECEDOR REGISTRADO deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

- a) Arrumação adequada do ambiente;
- b) Disponibilização de serviço de garçom, gerente de *Buffet*, para o fornecimento de lanches, *coffee break* e coquetel, devidamente uniformizados e identificados através de crachás;
- c) Disponibilização, proporcional ao número de participantes, bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- d) Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café e água;
- e) Diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos pelo Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;
- f) Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço lícito, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
- g) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
- h) Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de *Buffet*;
- i) O FORNECEDOR REGISTRADO deverá diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- j) Toda a infra-estrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, com antecedência mínima de 02 (duas) horas antes do início do evento;**
- k) O FORNECEDOR REGISTRADO será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins.

5.5 – Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, o FORNECEDOR REGISTRADO não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em um único dia, o FORNECEDOR REGISTRADO deverá variar o cardápio nos períodos da manhã, tarde e noite.

5.6 – Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins o FORNECEDOR REGISTRADO se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, devendo ressarcir o Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins de quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.

5.7 – O Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do FORNECEDOR REGISTRADO que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.

5.8 – Quando da interação do FORNECEDOR REGISTRADO com o Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá o FORNECEDOR REGISTRADO comunicar ao requisitante, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

5.9 – O Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins poderá cancelar as Requisições de Fornecimento, mediante comunicação ao FORNECEDOR REGISTRADO, não cabendo qualquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 horas da data prevista para a realização do evento.

5.10 – O FORNECEDOR REGISTRADO também deverá:

- a) ser responsável pelo transporte de todo o material necessário à prestação de serviços, bem como pelo transporte de seus empregados;
- b) manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício;

5.11 – Em caso de eventos fora da Capital, demandados pelas 35 Zonas Eleitorais, o FORNECEDOR REGISTRADO estará autorizado a subcontratar os serviços, desde que previamente acordado com a Unidade Requisitante.

5.12 – O FORNECEDOR REGISTRADO deverá cumprir as recomendações previstas na IN 01/2010-MPOG, art. 6º, VI e VII, que estabelece que as empresas realizem separação e destinação dos resíduos gerados, assim como seu encaminhamento a cooperativas de reciclagem.

Art. 6º:

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

6 – DA COMPROVAÇÃO DA CAPACIDADE TÉCNICA DA EMPRESA

O FORNECEDOR REGISTRADO deverá apresentar:

- a) Alvará de funcionamento emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária da sede da licitante;
- b) Comprovação de que a licitante possui em seu quadro nutricionista.
 - b.1) a comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante deverá ser feita apresentação de um dos seguintes documento:
 - a) contrato social, caso seja sócio;
 - b) carteira de trabalho;
 - c) contrato de trabalho;
 - d) contrato de prestação de serviços;
 - e) certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição, se nela constar o nome do profissional indicado;
- c) Atestado(s) de Capacidade Técnica ou Certidão(ões) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado(s) em papel timbrado da emitente, que comprove ter a licitante prestado serviços de maneira satisfatória, compatíveis em características com o objeto desta licitação.

7 – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, por meio de Ordem Bancária, após apresentação da Nota Fiscal/Fatura, em 01 (uma) via, devidamente atestada por servidor da ASCOM.

8 – DISPOSIÇÕES GERAIS

As licitantes poderão sanar suas dúvidas, para elaboração das propostas, quanto à especificação dos materiais, na Assessoria de Comunicação Social, Corporativa e Cerimonial (ASCOM), no telefone: 63-3233-9552/9513, ascom@tre-to.jus.br.

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade para cotação	Quantidade estimada total
01	<p>COQUETEL</p> <p>ENTRADAS:</p> <p><u>FRIOS (escolher três dentre as opções abaixo para as tábuas ou mesas de frios)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patê de alcaparras; • Patê de azeitonas; • Patê de atum com tomate; • Patê de ricota com tomate seco; • Patê de kani-kama com picles; • Patê de frango aos quatro queijos; • Patê de atum com iogurte; • Patê de grão de bico; • Patê de espinafre com catupiry; • Patê de palmito; • Patê de chester defumado; • Patê de queijo frescal com ervas; • Patê de requeijão com manjeriço. <p>Opção 01: Tábua de frios em cada mesa, contendo: salaminho, copa, blanquete de peru, queijo provolone, azeitonas, patês (escolhidos dentre os acima listados) e azeite extra virgem;</p> <p>Opção 02: Mesas de frios, contendo: tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, patês (escolhidos dentre os acima listados), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, pão sírio, amendoim torrado e azeite extra virgem.</p> <p>QUENTES (escolher 12 tipos dentre as seguintes opções para o serviço de mesa)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de bacalhau; • Valauvent de palmito; • Valauvent de champignon; • Canudinho de frango aos quatro queijos; • Charutinho de cheddar; • Charutinho de camarão; • Gourjon de peixe; • Croquete de carne; • Bolinhos de carne surpresa; • Bolinhos de grão de bico; • Quiche de queijo; • Quiche de frango; • Quiche de queijo e presunto; • Coxinha de frango; • Coxinha de carne seca; • Risole de carne; • Risole de queijo e presunto; • Quibe frito recheado com mussarela; • Quibe assado recheado com mussarela ou catupiry; • Empadinha de frango; • Empadinha de queijo; • Empadinha de camarão; • Empadinha de carne seca; • Maravilha de queijo; • Mini medalhão de frango; • Esfirra aberta de carne 	Custo por pessoa	1200

	<ul style="list-style-type: none"> • Esfirra aberta de frango; • Esfirra aberta de queijo. <p><u>BEBIDAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 03 tipos de refrigerantes; • 02 tipos de refrigerantes diet; • Água mineral com e sem gás; • Coquetel de frutas sem álcool; • 03 tipos de sucos naturais. <p><u>FRUTAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas diversas ou saladas de frutas. <p><u>Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores, louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio.</u></p>		
--	--	--	--

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade para cotação	Quantidade estimada total
02	<p>COFFEE BREAK</p> <p><u>10 tipos de salgados e assados a serem escolhido dentre as seguintes opções:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de bacalhau; • Folhado de palmito; • Folhado de champignon; • Canudinho de frango aos quatro queijos; • Charutinho ao cheddar; • Charutinho de camarão; • Gourjon de peixe; • Croquete de carne; • Bolinho de grão de bico; • Quiche de queijo; • Quiche de frango; • Coxinha de frango; • Coxinha de carne seca; • Risole de milho ao molho branco; • Risole de carne; • Quibe frito; • Quibe assado; • Empadinha de frango; • Empadinha de palmito; • Empadinha de camarão; • Empadinha de carne seca; • Maravilha de queijo; • Esfirra aberta de carne; • Esfirra aberta de queijo; • Esfirra aberta de frango; <p><u>FRIOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Queijos; • Salaminho, presunto, peito de peru, copa. <p><u>QUITANDAS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 03 tipos de bolos; • 03 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajour, bolacha de nata); • Tortas salgadas; • Tortas doces; • Pães diverso; • Biscoito de queijo; • Pão de queijo. 	Custo por pessoa	1200

	<p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 03 tipos de sucos naturais; • 03 tipos de refrigerantes; • 02 tipos de refrigerantes (diet/light) • Água com e sem gás; • Leite; • Achocolatado; <p>FRUTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas diversas ou saladas de frutas. <p>Material incluso: decoração do ambiente, copos de vidro, mesa principal com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.</p> <p>Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.</p>		
--	--	--	--

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade para cotação	Quantidade estimada total
03	<p>BRUNCH</p> <p>MASSA:</p> <p><u>(escolher 1 tipo dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Penne; • Talharim; • Fusilli; <p>MOLHO:</p> <p><u>(escolher 2 tipoS dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugo; • Carbonara; • Bolhonesa; • Branco <p>SALADAS:</p> <p><u>(escolher 1 tipo dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix de folhas verdes (agrião, rúcula, alface americana, chicória, etc); • Salada Caesar; • Salada simples, com tomate, alface, cenoura ralada, pepino, etc; <p>BISTRÔ DE PÃES E LANCHES:</p> <p><u>(escolher 2 tipos dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cesta com mini pães variados (baguete, integral, francês, torradas, bisnaguinha, pão de queijo, croissant); • Mini croissant de queijo e presunto; • Mini croissant de goiabada; • Mini croissant de frango; <p>PATÊS:</p> <p><u>(escolher 2 tipos dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patê de azeitona; • Patê quatro queijos; • Patê de presunto; <p>TORTAS, BOLOS E SUFLÊS:</p> <p><u>(escolher 3 tipos dentre as opções abaixo)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Torta de frango; • Torta de camarão; • Quibe assado; • Panquecas de frango/carne; 	Custo por pessoa	1200

	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche natural; • Escondidinho de carne de sol; • Torta de frutas (limão, maracujá, abacaxi, ameixa) <p>ACOMPANHAMENTOS: (escolher 2 tipos dentre as opções abaixo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requeijão cremoso; • Manteiga e margarina; • Geleia de frutas vermelhas; <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 02 tipos de refrigerantes; • 02 tipos de refrigerantes diet; • Água mineral com e sem gás; • 03 tipos de sucos naturais; • Leite <p>FRUTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas diversas ou saladas de frutas. <p><u>Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores, louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio.</u></p>		
--	---	--	--

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade para cotação	Quantidade estimada total
04	<p>LACHE SAUDÁVEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanduíches Naturais, com pão integral; • Bolos integrais; <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral com e sem gás; • 03 tipos de sucos naturais; <p>FRUTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas diversas ou saladas de frutas. <p><u>Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores, louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio.</u></p>	Custo por pessoa	1200