



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **DISPENSA LICITAÇÃO Nº 038/2024**

Processo Administrativo nº 096.21-06-2024

#### **1. DECLARAÇÃO DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'a' da Lei n. 14.133/2021)**

- 1.1.** Constitui objeto do presente Termo de Referência de contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break, para atender às demandas de alimentação durante execução de serviços ininterrupto, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE.
- 1.2.** Escolha da proposta mais vantajosa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo.
- 1.3.** O objeto a ser adquirido deve obedecer de forma estrita às especificações e quantidades previstas na planilha abaixo:

Item	Especificações	Quantidade	Unidade
01	<b>REFEIÇÃO/MARMITEX</b> - com peso mínimo de 700 gramas, Composto de feijão (farofa ou caldo), arroz, salada, guarnição Variando entre massas, farináceos e legumes, 01 (um) tipos de carne (Vermelha e/ou branca), com peso mínimo de 80 gr. Acondicionada em embalagem térmica, individual descartável, incluso kit talheres descartáveis individualizados (Garfo, faca e guardanapos).	270	UNID.
02	<b>COOFE BREAK PARA 130 PESSOAS</b> - Café, leite, suco de Frutas, frutas diversas (melancia, banana, maçã) refrigerante, sonho, banana real, coxinha, quibe, Pão de queijo, farofa de carne, pão com queijo e presunto, Esfiha bolo de trigo.	04	UNID.
03	<b>BUFFET SIMPLES PARA 50 PESSOAS</b> - Almoço ou jantar com 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha), arroz, 02 (dois) tipos de saladas (crua e maionese), farofa de feijão, refrigerante, água Mineral, suco de frutas, café, 01 (um) tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê)	06	UNID.
04	<b>LANCHE</b> – Pão, carne de hambúrguer 56 gramas, ovo frito, fatia de queijo, fatia de presunto, alface, tomate, milho e batata palha.	100	UNID.

- 1.4.** O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto estadual nº 67.985, de 2023.
- 1.5.** O prazo de execução do serviço será de 6 meses ano a partir da assinatura de contrato ou outro instrumento hábil, como a Nota de Empenho e da comunicação da contratada pelo setor requisitante.
- 1.6. Subcontratação**



- 1.6.1. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.
- 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei n. 14.133/2021)**
- 2.1. Encontra-se preconizado no Estudo Técnico Preliminar apêndice deste termo de referência.
- 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c' da Lei n. 14.133/2021)**
- 3.1. Encontra-se preconizado no Estudo Técnico Preliminar apêndice deste termo de referência.
- 4. REQUISITOS PARA AQUISIÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'd' da Lei n. 14.133/2021)**
- 4.1. Encontra-se preconizado no Estudo Técnico Preliminar apêndice deste termo de referência.
- 5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (art. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei n. 14.133/2021)**
- 5.1. QUALIDADE DO SERVIÇO**
- 5.1.1. A empresa vencedora no processo deverá apresentar (nos casos em que a Administração julgar necessário) antes da homologação do certame, amostras dos produtos oriundos dos serviços para serem avaliados, conforme solicitação.
- 5.2. PRAZO DE ENTREGA**
- 5.2.1. A prestação do serviço deverá ser feita em imediato e/ou no dia agendado, a depender das necessidades do SAAE e natureza do item do objeto, será emitido a Nota de Empenho e da comunicação da contratada pelo setor requisitante.
- 5.2.2. O objeto será recebido no prazo estipulado, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 5.3. LOCAL E FORMA DE ENTREGA**
- 5.3.1. Os serviços deverão ser prestados, no estabelecimento da contratada e/ou em local combinado pelo SAAE, ficando vedada a entrega em horário fora do expediente de trabalho, a não ser que haja recomendação, por escrito, na autorização de fornecimento, por parte da administração do contrato.
- 5.4. O objeto do presente Termo de Referência será acompanhado e fiscalizado pelo SAAE, através de um servidor autorizado pela direção, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas e/ou defeitos constatados ou, ainda, comunicando aos seus superiores quando as providências ultrapassarem os limites de sua competência para a adoção das providências cabíveis, conforme Lei 14.133/2021.
- 5.5. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle.



- 5.6.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Autarquia ou de seus agentes e prepostos.
- 5.7.** O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 5.8.** Os instrumentos que substituirão o contrato (nota de empenho de despesa e ordem de compra e/ou registro de preço) deverão ter seus dispositivos fielmente observados e executados pelas partes, de acordo com as cláusulas deste Termo de Referência, dos demais documentos que compõem esta contratação e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.9.** As comunicações entre a 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.
- 5.10.** A Entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.11. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**
- 5.11.1.** O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta
- 5.11.2.** Em caso de rejeição, os itens deverão ser substituídos no prazo de 01 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em Lei.
- 5.11.3.** Na hipótese de rejeição a que se refere o subitem anterior, caso a substituição não ocorra dentro do prazo fixado, o contratado estará às penalidades legais previstas na lei nº 14.133/21.
- 5.11.4.** Os serviços serão prestados definitivamente no prazo estipulado, após a verificação da qualidade e quantidade do material.
- 5.11.5.** O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 5.11.6.** No momento da entrega, os serviços prestados devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. As embalagens dos produtos devem estar intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência.
- 5.11.7.** Os serviços prestados serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima



descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05/2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 -ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 -ANVISA, Resolução –RDC nº 14, de 28/03/14 –ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)**

### **6.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

- 6.1.1.** 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 6.1.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do objeto, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 6.1.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
  - 6.1.3.1.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).
  - 6.1.3.2.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art.117, §2º).
- 6.1.4.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 6.1.5.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº14.133/2021, art. 120).
- 6.1.6.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).



- 6.1.7.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º). As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 6.1.8.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 6.1.9.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa.
- 6.1.10.** Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais, Estaduais, Municipais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados.
- 6.2. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DO OBJETO**
- 6.2.1.** A CONTRATADA deverá fornecer materiais nas melhores condições do mercado, seguindo as especificações e as quantidades estipuladas no termo de referência, aprovados pela Autarquia.
- 6.3. TRANSPORTE E CUSTODIA DOS SERVIÇOS**
- 6.3.1.** A CONTRATADA será responsável pela carga e transporte de todos os materiais necessários à execução do objeto.
- 6.4. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**
- 6.4.1.** A Fiscalização proveniente deste Termo de Referência será a senhor: **José Barros Silva**, portadora do **Registro Geral nº 2263896/SSP-BA** e registro no **Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda sob o nº 242.289.585-91**, Funcionário desta autarquia, lotado na Divisão Administrativa.
- 6.4.2.** Gestora do contrato será a senhora: **Miralva Rodrigues da Silva Rocha**, **Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda sob o nº 137.243.475-53**, Funcionária desta autarquia, lotado na Divisão Administrativa.
- 6.5. DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI, da Lei nº 14.133/2021).**
- 6.5.1.** Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela Contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.
- 6.5.2.** Os materiais serão por preços unitários e globais conforme tabela do item 8.
- 6.5.3.** A empresa CONTRATADA é responsável por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, quando comprovada culpa por uso indevido de materiais, equipamentos, veículos e no exercício de suas atividades na execução inadequada de seus procedimentos, devendo indenizar a parte prejudicada num prazo não superior a cinco dias da comprovação dos fatos;



# SAAE DE ITAPETINGA - BAHIA

## SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

CNPJ: 14.464.143/0001-69

**6.5.4.** O pagamento será realizado através de ordem ou PIX, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**6.5.5.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias corridos para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

### **7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n. 14.133/2021)**

**7.1.** É classificado como prestação de serviços.

**7.2.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO LOTE**, aplicado sobre o valor da médio orçado constado neste termo.

**7.3.** Caberá ao licitante vencedor apresentar proposta comercial adequada aos requisitos delimitados no item 8 deste Termo.

**7.4.** A proposta deverá conter os dados identificadores da proponente exigidos no edital.

### **8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'i', da Lei n. 14.133/2021)**

**8.1.** O objeto a ser adquirido deve obedecer de forma estrita às especificações e quantidades.

LOTE ÚNICO					
Item	Especificações	Unid.	Quant.	Valor Unitário Médio Orçado	Valor Total Médio Orçado
1	<b>REFEIÇÃO/MARMITEX</b> - com peso mínimo de 700 gramas, Composto de feijão (farofa ou caldo), arroz, salada, guarnição Variando entre massas, farináceos e legumes, 01 (um) tipos de carne (Vermelha e/ou branca), com peso mínimo de 80 gr. Acondicionada em embalagem térmica, individual descartável, incluso kit talheres descartáveis individualizados (Garfo, faca e guardanapos).	Unid.	270	R\$ 15,97	R\$ 4.311,90
2	<b>COOFE BREAK PARA 130 PESSOAS</b> - Café, leite, suco de Frutas, frutas diversas (melancia, banana, maçã) refrigerante, sonho, banana real, coxinha, quibe, Pão de queijo, farofa de carne, pão com queijo e presunto, Esfiha bolo de trigo.	Unid.	04	R\$ 2.314,00	R\$ 9.256,00
3	<b>BUFFET SIMPLES PARA 50 PESSOAS</b> - Almoço ou jantar com 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha), arroz, 02 (dois) tipos de saladas (crua e maionese), farofa de feijão, refrigerante, água Mineral, suco de frutas, café, 01 (um) tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê)	Unid.	06	R\$ 1.657,49	R\$ 9.944,94



# SAAE DE ITAPETINGA - BAHIA

## SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

CNPJ: 14.464.143/0001-69

4	<b>LANCHE</b> – Pão, carne de hambúrguer 56 gramas, ovo frito, fatia de queijo, fatia de presunto, alface, tomate, milho e batata palha.	Unid.	100	R\$ 9,82	R\$ 982,00
<b>TOTAL</b>	<b>Vinte e quatro mil, quatrocentos e noventa e quatro reais e oitenta e quatro centavos.</b>				<b>R\$ 24.494,84</b>

8.2. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 24.494,84 (vinte e quatro mil e quatrocentos e noventa e quatro reais e oitenta e quatro centavos)**, conforme valor total orçados apostos na tabela acima.

8.3. O custo dos preços orçados foi retirado do termo de pesquisa de preços, incluindo as cotações anexas.

### 9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'j', da Lei n. 14.133/2021)

9.1. As despesas decorrentes desta contratação correm por conta das dotações orçamentárias.

#### 9.1.1. DOTAÇÃO

**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 06 – SAAE;

**PROJETO/ATIVIDADE:** 4.023;

**ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.39.00

**FONTE DE RECURSO:** 18990050 – Recurso da Administração Indireta.

### 10. ANEXOS

10.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.1.1. ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;

10.1.2. ANEXO II – Modelo da Proposta de Preços.

Itapetinga-BA, 02 de agosto de 2024.

**Mário Rodrigo Ferraz de Souza**  
Chefe da Divisão Administrativa





**DISPENSA LICITAÇÃO Nº 038/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 096.21-06-2024**

**ANEXO I**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Processo Administrativo nº 096.21-06-2024

**1. INFORMAÇÕES BÁSICAS**

**1.1. Processo Administrativo:**  
nº 096.21-06-2024

**1.2. Área Requisitante:**

Área Requisitante	Responsável
Chefe da Divisão Técnica	Nélio Santos Freire

**2. OBJETO**

- 2.1.** contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break, para atender às demandas de alimentação durante execução de serviços ininterrupto, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE.
- 2.2.** Especificações e quantidades do objeto detalhadas no item 7.2. deste termo.

**3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

- 3.1.** A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break é essencial para atender às demandas de alimentação durante a execução de serviços ininterruptos, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE (Serviço Autônomo de Água e Esgoto). A seguir, detalhamos as necessidades que justificam essa contratação:
- 3.1.1. Fornecimento de Refeições**
- 3.1.1.1.** Necessidade: Fornecer refeições completas e balanceadas para os colaboradores durante a execução de serviços ininterruptos e em eventos, garantindo que todas as necessidades nutricionais sejam atendidas.
- 3.1.1.2.** Impacto: A disponibilidade de refeições de qualidade contribui para o bem-estar e a satisfação dos colaboradores e participantes, mantendo o nível de energia e concentração necessário para a execução das atividades de maneira eficaz.
- 3.1.2. Fornecimento de Lanches**
- 3.1.2.1.** Necessidade: Oferecer lanches saudáveis e variados durante os intervalos de serviços, eventos e reuniões, proporcionando uma pausa revigorante e nutritiva.
- 3.1.2.2.** Impacto: A oferta de lanches adequados ajuda a manter a disposição e o foco dos colaboradores e participantes, evitando quedas de produtividade ao longo das atividades.
- 3.1.3. Serviço de Buffet**
- 3.1.3.1.** Necessidade: Disponibilizar serviços de buffet para eventos de maior porte, como seminários, conferências e celebrações institucionais, com cardápios diversificados e opções para diferentes preferências alimentares.





**3.1.3.2. Impacto:** Um buffet bem planejado e executado realça a qualidade e a sofisticação dos eventos, contribuindo para uma experiência positiva e memorável para os participantes.

**3.1.4. Coffee Break**

**3.1.4.1. Necessidade:** Prover coffee breaks durante reuniões, workshops e treinamentos, com bebidas quentes e frias, acompanhadas de opções leves como bolos, biscoitos e frutas.

**3.1.4.2. Impacto:** Coffee breaks eficientes permitem que os participantes façam pausas rápidas e revigorantes, mantendo o ritmo e a energia necessários para a continuidade das atividades.

**3.1.5. Justificativa da Contratação**

**3.1.5.1.** A necessidade da contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break é fundamentada pela importância de garantir uma alimentação de qualidade durante a execução de serviços ininterruptos, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE. A expertise e a infraestrutura que uma empresa especializada pode oferecer são essenciais para atender às diversas demandas alimentares com eficiência, segurança e qualidade, contribuindo diretamente para o bem-estar e a produtividade dos colaboradores e participantes.

**3.2. Conclusão**

**3.2.1.** A contratação de serviços especializados para o fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break é crucial para assegurar que todas as necessidades alimentares dos colaboradores e participantes das atividades do SAAE sejam atendidas com a mais alta qualidade. Essa medida contribui diretamente para o bem-estar, a satisfação e a produtividade dos envolvidos, impactando positivamente os resultados das ações e serviços prestados pela instituição.

**4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1. Modalidade de Licitação:** **Pregão Eletrônico.**

**4.2. Critério:** **Menor Preço.**

**4.3.** A natureza do objeto é comum nos termos do inciso XIII, do art. 6º da Lei 14.133 de 2021 haja vista que, os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de seu fornecimento são usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, serem objetos de pregão SRP;

**4.4.** O objeto, pelo seu impacto institucional e com base nas justificativas acima mencionadas, possui natureza continuada, podendo haver necessidade de prorrogação;

**4.5.** Não há a necessidade de transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, por parte da Contratada.

**4.6.** A prestação do serviço deverá ser feita em imediato e/ou no dia agendado, a depender das necessidades do SAAE e natureza do item do objeto, será emitido a Nota de Empenho e da comunicação da contratada pelo setor requisitante.

**4.7.** O prazo de entrega, em casos excepcionais como atendimento emergencial de calamidades e garantia da lei e da ordem, poderá ser reduzido e/ou estendido, mediante acordo entre as partes, registradas em contrato e sem danos ao erário.

**4.8.** Será **exclusivo para ME/EPP**, desta forma, salvo nos casos previstos no art. 49 da Lei Complementar n.º 123/2006, as licitações cujos itens de contratação não ultrapassem R\$ 80.000,00 devem ser destinadas exclusivamente para micro e pequenas empresas.

**4.9.** A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

**4.10. Possuir Qualificação Técnica:**

**4.10.1.** Poderá ser exigido (um), ou mais, Atestado (s) de Capacidade Técnica operacional firmada (s) por entidade (s) da Administração Pública ou empresa (s) privada(s), os quais comprovem que



a licitante fornece ou está fornecendo, de forma satisfatória, os produtos compatíveis com o objeto deste Pregão;

**4.10.2.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

**4.10.3.** Serão exigidos as seguintes Certidões:

- a)** Certidão de Regularidade na Receita Federal (Tributos e Dívida Ativa);
- b)** Certidão de Regularidade perante o FGTS;
- c)** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- d)** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal;
- e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**4.11.** Para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break destinados a atender às demandas de alimentação durante a execução de serviços ininterruptos, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE (Serviço Autônomo de Água e Esgoto), é necessário estabelecer requisitos claros e específicos para assegurar a qualidade e a eficiência dos serviços prestados. A seguir, são descritos os principais requisitos que a empresa contratada deve atender:

**4.11.1.** Qualidade dos Alimentos

**4.11.1.1.** Os alimentos fornecidos devem ser frescos, de alta qualidade e preparados de acordo com as normas de segurança alimentar.

**4.11.1.2.** Devem ser oferecidas opções variadas e balanceadas, contemplando diferentes necessidades nutricionais e preferências alimentares (como vegetarianos, veganos e pessoas com restrições alimentares).

**4.11.2.** Experiência e Competência

**4.11.2.1.** A empresa deve ter experiência comprovada no fornecimento de serviços de alimentação para eventos de grande porte e serviços ininterruptos.

**4.11.2.2.** Deve contar com profissionais qualificados e capacitados na preparação e manuseio de alimentos, incluindo nutricionistas e chefs de cozinha.

**4.11.3.** Logística e Pontualidade

**4.11.3.1.** A empresa deve ser capaz de fornecer os alimentos nos horários acordados, garantindo pontualidade e eficiência na entrega.

**4.11.3.2.** Deve possuir infraestrutura adequada para o transporte e armazenamento dos alimentos, assegurando a manutenção da qualidade e da temperatura adequada até o momento do consumo.

**4.11.4.** Variedade de Serviços

**4.11.4.1.** A empresa deve ser capaz de fornecer uma ampla gama de serviços, incluindo refeições completas, lanches, buffet e coffee break, adaptados às necessidades específicas de cada evento ou atividade.

**4.11.4.2.** Deve ser capaz de personalizar os cardápios de acordo com as demandas do SAAE, oferecendo flexibilidade e adaptabilidade.

**4.11.5.** Atendimento e Suporte

**4.11.5.1.** A empresa deve oferecer um serviço de atendimento ao cliente eficiente e responsivo, capaz de lidar rapidamente com quaisquer problemas ou solicitações.

**4.11.5.2.** Deve fornecer suporte durante os eventos, garantindo que tudo ocorra conforme planejado e atendendo prontamente a qualquer necessidade adicional.

**4.11.6.** Sustentabilidade e Responsabilidade Social



- 4.11.6.1.** A empresa deve adotar práticas sustentáveis em suas operações, como o uso de ingredientes orgânicos, redução de desperdício de alimentos e utilização de embalagens ecológicas.
- 4.11.6.2.** Deve demonstrar responsabilidade social, contribuindo para a comunidade local e promovendo práticas éticas em toda a sua cadeia de fornecimento.
- 4.11.7.** Compliance e Certificações
  - 4.11.7.1.** A empresa deve estar em conformidade com todas as leis e regulamentações aplicáveis à segurança alimentar e à prestação de serviços de alimentação.
  - 4.11.7.2.** Deve possuir as certificações necessárias, como Alvará Sanitário, Certificação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e outros relevantes.
- 4.11.8.** Conclusão
  - 4.11.8.1.** A definição clara e detalhada dos requisitos para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break é crucial para assegurar que as necessidades do SAAE sejam atendidas com a máxima qualidade e eficiência. Esses requisitos garantem que os serviços prestados contribuam positivamente para o bem-estar e a produtividade dos colaboradores e participantes dos eventos e atividades promovidos pela instituição, alinhando-se aos mais altos padrões de excelência e responsabilidade.

## **5. LEVANTAMENTO DO MERCADO**

- 5.1.** Para a contratação em tela foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de contratações públicas, através do Licitanet e do Painel de Preços, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração municipal.
- 5.2.** Para a elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado com o escopo de definir o tipo e solução a contratar, observou-se que no mercado ofertante da solução de material de consumo, predominam dois principais tipos de soluções, conforme seguem detalhamentos:

### **Solução 1: Aquisição de material de consumo através de SRP.**

De modo geral, na aquisição de material de consumo de maneira isolada, há o ganho econômico na compra em escala, em que os licitantes ofertam melhores preços ao diminuírem suas margens de lucro, visto que ganharão no quantitativo maior vendido. Ademais, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços poderá viabilizar a participação de outras empresas interessadas em aderir na origem, através da Intenção de Registro de Preços, podendo elevar ainda mais o quantitativo da licitação.

Com a utilização do Sistema de Registro de Preço, a Administração tende a economizar nas suas aquisições, não precisando providenciar grandes áreas para armazenagem de materiais tendo em vista que o licitante vencedor, ao assinar a Ata de Registro de Preços, compromete-se a fornecer os materiais pelo preço acordado e no momento em que for solicitado.

### **Solução 2: Adesão a Ata de Registro de Preços.**

De acordo com o § 2º do art. 86 da Lei 14.133/2021, a adesão poderá ocorrer, desde que cumpridos alguns requisitos: a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público; b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado; e c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.



O Decreto Federal nº 9.488/2018 trouxe novas barreiras às adesões a ata de registro de preços. De largada, os limites para as adesões foram reduzidos. Na redação original do Decreto Federal nº 7.892/2013, cada aderente podia contratar 100% do registrado na ata e o conjunto das adesões estava limitado a cinco vezes o registrado na ata. Agora, com o Decreto Federal nº 9.488/2018, cada aderente somente pode contratar 50% do registrado na ata e a soma de todas as adesões não pode ultrapassar o dobro do registrado na ata. Assim, o quantitativo necessário a suprir as necessidades desta UFPE teria que ser preenchido com várias adesões a diversas atas o que não seria vantajoso a esta autarquia.

### 5.3. Análise e escolha entre as soluções existentes:

5.3.1. Tendo em vista todos os argumentos elencados nos itens acima e visando à continuidade do abastecimento do Almoxarifado do SAAE, no momento entende-se como formato mais adequado o apresentado pela SOLUÇÃO 1. Ressalta-se que as soluções foram apreciadas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos. A solução escolhida atende as determinações legais mostrando-se a opção mais viável e econômica à Instituição.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 6.1. Aquisição de SERVIÇOS, por meio de pregão eletrônico, para atender o objeto em tela, com o intuito de realizar fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break, será realizado de maneira eficiente e transparente para atender as demandas do SAAE.
- 6.2. A contratação será na modalidade de Pregão Eletrônico, visando à contratação através do Sistema de Registro de Preços, nos termos do Decreto nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 83/2023.
- 6.3. Considerando as características dos materiais a serem contratados e o sistema pelo qual se dará o processo (SRP), não haverá parcelamento na execução, tendo em vista que as emissões de empenho se darão conforme disponibilidade recursos orçamentários até que a demanda seja atendida em sua totalidade.

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 7.1. O objeto a ser adquirido deve obedecer de forma estrita às especificações e quantidades previstas na planilha abaixo:

LOTE ÚNICO					
Item	Especificações	Unid.	Quant.	Valor Unitário Médio Orçado	Valor Total Médio Orçado
1	<b>REFEIÇÃO/MARMITEX</b> - com peso mínimo de 700 gramas, Composto de feijão (farofa ou caldo), arroz, salada, guarnição Variando entre massas, farináceos e legumes, 01 (um) tipos de carne (Vermelha e/ou branca), com peso mínimo de 80 gr. Acondicionada em embalagem térmica, individual descartável, incluso kit talheres descartáveis individualizados (Garfo, faca e guardanapos).	Unid.	270	R\$ 15,97	R\$ 4.311,90



## SAAE DE ITAPETINGA - BAHIA

### SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

CNPJ: 14.464.143/0001-69

2	<b>COOFE BREAK PARA 130 PESSOAS</b> - Café, leite, suco de Frutas, frutas diversas (melancia, banana, maçã) refrigerante, sonho, banana real, coxinha, quibe, Pão de queijo, farofa de carne, pão com queijo e presunto, Esfiha bolo de trigo.	Unid.	04	R\$ 2.314,00	R\$ 9.256,00
3	<b>BUFFET SIMPLES PARA 50 PESSOAS</b> - Almoço ou jantar com 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha), arroz, 02(dois) tipos de saladas (crua e maionese), farofa de feijão, refrigerante, água Mineral, suco de frutas, café, 01 (um) tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê)	Unid.	06	R\$ 1.657,49	R\$ 9.944,94
4	<b>LANCHE</b> – Pão, carne de hambúrguer 56 gramas, ovo frito, fatia de queijo, fatia de presunto, alface, tomate, milho e batata palha.	Unid.	100	R\$ 9,82	R\$ 982,00
<b>TOTAL</b>	<b>Vinte e quatro mil, quatrocentos e noventa e quatro reais e oitenta e quatro centavos.</b>				<b>R\$ 24.494,84</b>

#### 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 24.494,84 (vinte e quatro mil e quatrocentos e noventa e quatro reais e oitenta e quatro centavos)**, conforme discriminado no Termo de pesquisa de preços.
- 8.2. A pesquisa de preços para definir o valor máximo estimado da licitação foi realizada com base nas diretrizes da Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, sendo composta por: Termo de Pesquisa de Preços, E-mails e Cotações.
- 8.3. Em atendimento ao disposto no Art.5º da IN nº 73/2020, para a obtenção dos preços máximos estabelecidos utilizou-se de forma combinada os parâmetros previstos nos incisos II, III e IV.
- 8.4. Foram priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos III e IV, nos quais foram pesquisados preços de contratações públicas no Painel do LICITANET, disponível no endereço eletrônico <https://www.licitanet.com.br/>, firmadas no período de até 1 (um) ano;
- 8.5. Foram considerados preços coletados por pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal, identificados no Termo da Pesquisa de Preços.
- 8.6. Os valores considerados nessa estimativa encontram-se comprovados no Termo de Pesquisa de Preços.
- 8.7. Em atendimento ao Art. 6º da IN nº 73/2020 informamos que se utilizou como metodologia a Média dos valores obtidos na pesquisa de preços e que o cálculo incidiu sobre um conjunto de, no mínimo, três preços.
- 8.8. 9.5. Os recursos serão vinculados às Naturezas de Despesas:  
**33.90.39.00 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica**

#### 9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 9.1. Não haverá parcelamento da contratação por não se vislumbrar tecnicamente viável ou economicamente vantajoso, conforme preceito contido no artigo 40, inciso V, alínea b da Lei nº 14.133/2021.
- 9.2. O não parcelamento, nesse caso, encontra amparo no § 2º do artigo 40, inciso I:  
"I – A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item pelo mesmo fornecedor;



Como, em regra, o aumento das quantidades a serem adquiridas conduz a uma redução nos preços unitários, o parcelamento do objeto pode acarretar um aumento nos preços unitários.

Outro aspecto a ser considerado é a possibilidade de elevação dos custos de gestão contratual em razão da multiplicação das contratações. Como o objetivo do parcelamento é a obtenção de maiores vantagens econômicas, sua adoção não é recomendada quando implicar num aumento do ônus para a Administração.

#### **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

- 10.1.** Não serão necessárias contratações correlatas nem interdependentes para execução do objeto. Vale destacar que há no mercado várias empresas que apresentam condições e aptidões para cotar todos os itens, de modo a manter a competitividade necessária à disputa.

#### **11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

- 11.1.** Não necessita.

#### **12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO**

- 12.1.** A aquisição dos itens presentes nessa licitação servirá para suprir as necessidades imediatas de atividades essenciais do SAAE.

#### **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

- 13.1.** Não necessita.

#### **14. IMPACTOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E ECONÔMICOS**

- 14.1.** Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

#### **15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

- 15.1.** Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação.

##### **15.2. Justificativa da Viabilidade**

- 15.2.1.** Declaramos, com base neste estudo, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada ao Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Itapetinga-BA.
- 15.2.2.** Sua viabilidade se configura, dentre os motivos expostos anteriormente, pelo fato dos serviços pleiteados terem as mesmas características do que já foi realizado no SAAE e obteve êxito





**SAAE DE ITAPETINGA - BAHIA**  
**SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO**

CNPJ: 14.464.143/0001-69

**DISPENSA LICITAÇÃO Nº 038/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 096.21-06-2024**

**ANEXO II**

**MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

<b>LICITANTE:</b>			
<b>ENDEREÇO:</b>			<b>UF: BA</b>
<b>CIDADE:</b>		<b>CNPJ.:</b>	
<b>OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO ( )</b>		<b>INSC. ESTADUAL:</b>	
<b>CEP:</b>	<b>FONE: ( )</b>	<b>CONTATO:</b>	
<b>BANCO:</b>	<b>AGÊNCIA:</b>	<b>C/C:</b>	
<b>DATA:</b> /     /	<b>VALIDADE DA PROPOSTA:</b> 60 (SESSENTA) DIAS	<b>PRAZO DE ENTREGA:</b> CONFORME SOLICITAÇÃO	
<b>OBJETO: contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, lanches, buffet e coffee break, para atender às demandas de alimentação durante execução de serviços ininterrupto, eventos, reuniões e atividades promovidas pelo SAAE.</b>			

LOTE ÚNICO					
Item	Especificações	Unid.	Quant.	Valor Unitário Médio Orçado	Valor Total Médio Orçado
1	<b>REFEIÇÃO/MARMITEX</b> - com peso mínimo de 700 gramas, Composto de feijão (farofa ou caldo), arroz, salada, guarnição Variando entre massas, farináceos e legumes, 01 (um) tipos de carne (Vermelha e/ou branca), com peso mínimo de 80 gr. Acondicionada em embalagem térmica, individual descartável, incluso kit talheres descartáveis individualizados (Garfo, faca e guardanapos).	Unid.	270	R\$	R\$
2	<b>COFFE BREAK PARA 130 PESSOAS</b> - Café, leite, suco de Frutas, frutas diversas (melancia, banana, maçã) refrigerante, sonho, banana real, coxinha, quibe, Pão de queijo, farofa de carne, pão com queijo e presunto, Esfiha bolo de trigo.	Unid.	04	R\$	R\$





## SAAE DE ITAPETINGA - BAHIA

### SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO

CNPJ: 14.464.143/0001-69

3	<b>BUFFET SIMPLES PARA 50 PESSOAS</b> - Almoço ou jantar com 02 (dois) tipos de carnes (branca e vermelha), arroz, 02 (dois) tipos de saladas (crua e maionese), farofa de feijão, refrigerante, água Mineral, suco de frutas, café, 01 (um) tipo de sobremesa (mousse, flan, sorvete, pavê)	Unid.	06	R\$	R\$
4	<b>LANCHE</b> – Pão, carne de hambúrguer 56 gramas, ovo frito, fatia de queijo, fatia de presunto, alface, tomate, milho e batata palha.	Unid.	100	R\$	R\$
<b>TOTAL:</b>					<b>R\$</b>