



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



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO - Fundamentação: Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “a” da LF 14.133/21).

1.1 Constitui objeto deste termo a contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, de alimentação (tipo *coffee break*), neste, compreendidos gêneros alimentícios prontos, industrializados e bebidas, destinados à realização das sessões plenárias do Tribunal, durante o período eleitoral, de agosto a dezembro de 2024, inclusive sábados, domingos e feriados, se necessário, e no domingo em que ocorrerá as eleições relativas ao 1º turno, e eventual 2º turno, se houver. A contratação destina-se, ainda, ao fornecimento, sob demanda, de alimentação (tipo *coffee break*), para atender a atuação da auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas, eventos imprescindíveis à plena realização das Eleições 2024.

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade Estimada de fornecimento | Código Catser |
|------|--|-------------------|-------------------------------------|---|
| 1 | Fornecimento de alimentação tipo <i>coffee break</i> , conforme especificações constantes neste Termo de Referência. | Lanche individual | 2.460 | 3697 – fornecimento de refeições – lanches – salgados – doces |

1.2 Trata-se de serviço comum, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

1.3 Os quantitativos são estimados, o fornecimento ocorrerá parceladamente e o pagamento a eles referentes será mensal;

1.4 Considerando a solenidade de diplomação dos eleitos, o contrato terá duração até o dia 31 de dezembro de 2024.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO - Fundamentação: Consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “b” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso II da IN 81/2022).

2.1 A fundamentação e as justificativas relativas ao objeto deste Termo de Referência encontram-se no Estudo Técnico Preliminar (1450397).

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - Fundamentação: Deve ser considerado todo o ciclo de vida do objeto (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “c” da LF 14.133/21), com preferência a arranjos inovadores em sede de economia circular (art. 9º, inciso III da IN 81/2022).

3.1 Os serviços serão prestados para atender às demandas dos eventos, de forma parcelada, mediante ordem de serviços (modelo Anexo I) na qual estarão especificados a data do evento, o local e o horário em que será servido o *coffee break*, bem como as quantidades que deverão ser servidas, de acordo com as especificações do Termo de Referência, das condições estipuladas em sua proposta comercial e do contrato.

3.2 Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens que permitam o seu perfeito estado de conservação, nas quantidades, dias e horários determinados pelo Fiscal do Contrato.

3.3 O fornecimento deve ser disponibilizado em até 1 hora antes do horário previsto para o início do *coffee break*/coquetel.

3.4 Os serviços do *buffet* deverão ser entregues nas dependências do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas ou em local diverso, quando o evento ocorrer em localidade diversa, cabendo observância ao local da entrega informado na Ordem de Serviço (modelo Anexo I).

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Fundamentação: Requisitos necessários à contratação (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “d” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso IV da IN 81/2022).

4.1 O art. 3º da RESOLUÇÃO TRE/AL Nº 15.817 (21/06/2017) (texto atualizado em outubro de 2022) estabelece que poderão ser fornecidos lanches nos intervalos de cursos, palestras, seminários, congressos, reuniões e eventos **com duração igual ou superior a três horas, incluindo sessões de auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas, quando forem compatíveis com os objetivos institucionais do Tribunal e forem realizados pelo TRE/AL.**

4.1.1 O fornecimento será parcelado, por demanda (mediante solicitação), e compreenderá a montagem e o acompanhamento do *coffee break*, não se resumindo à simples entrega dos alimentos no local, no horário e nas especificações do objeto;

4.2 As solicitações serão feitas mediante emissão de Ordem de Fornecimento (OF), cujo modelo consta no Anexo I deste Termo, enviada à CONTRATADA via email;

4.3 Na Ordem de Fornecimento (OF) será indicado o número de lanches individuais que comporão o *coffee break*, o local e o horário em que será ele servido.

4.4 Os serviços e lanches deverão ser fornecidos em local indicado pela fiscalização, entre outros, no Prédio-Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas-TRE-AL, situado à Rua Aristeu de Andrade, nº 377, Farol, nesta, CEP: 57051.090, devendo ser conferido e recebido por fiscais designados para

acompanhamento da execução dos serviços e das especificações constantes no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

4.4.1 Poderão também ser fornecidos nos locais previamente indicados pela Comissão de Auditoria da Votação Eletrônica do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas (TRE/AL).

4.5 Não será permitida a subcontratação, no todo ou em parte, do objeto deste certame licitatório.

5 – EXECUÇÃO DO OBJETO - Fundamentação: Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “e” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso V da IN 81/2022).

5.1 A contratada deve estar apta a realizar o fornecimento durante o período eleitoral, compreendido entre os meses de agosto a dezembro de 2024;

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

5.3 Cardápio (mínimo) para *coffee break*

| Item | Descrição |
|------|--|
| 1 | <p>COFFEE BREAK:</p> <p>1. Bebidas:</p> <p>1.1. Chás variados em sachês (canela com maçã, hortelã, capim Santo, de frutas vermelhas, canela, chá branco com hortelã, limão, chá verde e erva Cidreira)</p> <p>1.2. Sucos de frutas: natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: Sucos (mínimo 2 tipos por pedido - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola).</p> <p>1.3. Refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero (mínimo de 2 tipos por pedido)</p> <p>1.4. Iogurte desnatado com ou sem frutas: servido em embalagens de aproximadamente 170g</p> <p>1.5. Achocolatado em embalagem longa vida, 1L</p> <p>2. Frutas fatiadas ou salada de frutas, conforme sugestões abaixo: mamão formosa ou papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, tangerina. Espetinhos com pedaços de frutas variadas</p> <p>3. Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: Pão delícia com recheio de queijo do reino, risoles de camarão, bolinho de queijo, quiches(queijo, lorraine, tomate seco, alho poró, ricota e peru), folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau, croissant de presunto e queijo, enroladinho de presunto e queijo, folhado de calabresa, dadinho de tapioca com camarão, trouxinha de bacon e queijo, barquinhas de frutos do mar, canapés variados, camarão empanado. Torradas integrais com creme de ricota ou patê de atum ou patê de tomate seco ou queijo cottage ou creme de ricota com gergelim ou frango com queijo branco e cenoura ralada. Mini sanduíches naturais, com pão integral com recheios de: creme de ricota com gergelim ou frango com queijo branco e cenoura ralada e atum.</p> <p>4. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, tortinha de limão e tortinha três sabores, uvinha, damasco recheado com ricota, beijinho(de coco e de abacaxi), brigadeiro(chocolate, branco, com crocante, com queijo e com morangos), bem casado, Quindim, Pastel Romeu e Julieta, Pastel de festa com açúcar.</p> <p>5. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, o Souza Leão, fubá, inglês, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura, bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.</p> <p>6. Petit four variados, conforme sugestões abaixo: sequilhos variados, bolo de goma. Mix de oleaginosas: castanhas, nozes, amêndoas com ou sem frutas secas (uva passa ou damasco).</p> <p>7. Queijos e frios, conforme sugestões abaixo: mussarela, prato, reino, coalho, minas, presunto de peru, salaminho</p> <p>Quantitativo por pessoa:</p> <p>1. Bebidas:</p> <p>1.1. Chás:1 sachê</p> <p>1.2. Sucos: 300mL</p> <p>1.3. Refrigerantes: 300mL</p> <p>1.4. Iogurte: 1 unidade de, aproximadamente, 170g</p> <p>1.5. Achocolatado: 300 mL</p> <p>2. Frutas: 200g (mínimo de 4 tipos de frutas).</p> <p>3. Salgados: 10 unidades tamanho coquetel (2 a 3 tipos)</p> <p>4. Doces: 5 unidades tamanho coquetel (2 tipos)</p> |

5. Bolos/tortas: 2 fatias, uma sem adição de açúcar e outra com

6. Petit four: 100g

5.4 Prazo para entrega: Os itens deverão ser entregues em até 1 (uma) hora antes do início das sessões, de acordo com o calendário das sessões do Tribunal Pleno a ser encaminhado à CONTRATADA assim que for aprovado pelo órgão.

5.4.1A contratada deve acompanhar as alterações de horário, se houver, através de contato direto com o(a) servidor(a) designado(a) fiscal de contrato;

5.5 São condições mínimas exigidas para o preparo, manuseio e apresentação dos lanches:

I - Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;

II - Não reaproveitar as sobras de alimentos;

III - Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

IV - Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

V - Utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;

VI - Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

VII - Atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação disciplinados pela ANVISA;

VIII - Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches;

IX - Seguir durante todas as etapas de produção, acondicionamento, distribuição e manuseio dos alimentos, obrigatoriamente, as orientações recomendadas pela metodologia de Boas Práticas de Fabricação – BPF, que demonstram as condições que podem ocasionar risco ou prejuízo para a qualidade e higiene dos alimentos e propor procedimentos para diminuir ou eliminar o impacto desses pontos críticos sobre os alimentos;

X - Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo das refeições;

XI - Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênicosanitários e nutricionais;

XII - Selecionar produtos e confeccionar preparações que possibilitem, de alguma maneira, prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, especialmente as de maior impacto em saúde pública tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;

XIII - Manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento;

XIV – Acondicionar e transportar as refeições em embalagens térmicas adequadas, dentro das condições estabelecidas pela vigilância sanitária;

XV - Servir os produtos em perfeitas condições para serem consumidos e em embalagens intactas (não danificadas), quando for o caso;

XVI – Disponibilizar pratos, copos, talheres, e palitos de dente, todos em material descartável. No caso das refeições acondicionadas em marmitas/quentinhas, poderá utilizar utensílios recicláveis (talheres de madeira, copos e canudos de papel);

XVII – Poderá ser solicitado o fornecimento de luva plástica descartável para manusear talheres;

XVIII – Disponibilizar utensílios domésticos (toalhas para mesas, pratos, copos, réchauds, travessas e talheres), preferencialmente em vidro, porcelana ou aço inox, podendo haver o fornecimento em material descartável ou outros, mediante prévio consentimento, por escrito, da Gestão Contratual;

XIX - Responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições produzidas e demais serviços;

XX - Disponibilizar durante o horário das refeições um funcionário para montagem, reposição de alimentos e retirada de buffet, que deverá estar trajado com uniforme de cor clara e com identificação da CONTRATADA (aventais ou jalecos com mangas e calça comprida), assim como com proteção para cobrir totalmente os cabelos, não usar adornos nas mãos e pulsos, e demais acessórios imprescindíveis; e

XXI – Adotar todas as medidas acima, e outras necessárias a boa execução dos serviços.

5.6 Dos requisitos para organização das mesas

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

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

III -O fornecimento dos materiais e utensílios para a devida alimentação dos membros e demais autoridades é imprescindível para a execução do serviço, uma vez que são itens essenciais para a realização do objeto deste Termo.

5.7 Das condições gerais

I - 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.

II - Todos os produtos utilizados devem estar conforme as especificações constantes do item 2, 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.

III - 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.

IV - 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.

6 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO- Fundamentação: Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade. (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “f” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso VI da IN 81/2022).

6.1 Do recebimento do objeto: observado o disposto no artigo 140 da Lei Federal nº 14.133/21, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

6.1.1. Provisoriamente, assim que efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

6.1.2. Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

6.2 No caso de consideradas insatisfatórias as condições do objeto recebido provisoriamente ou as embalagens apresentarem defeitos ou violações, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e substituído, quando for possível.

6.2.1. Após a notificação à CONTRATADA, o prazo decorrido até então será desconsiderado, iniciando-se nova contagem tão logo sanada a situação.

6.2.2. O fornecedor terá prazo de 01 (uma) hora, caso o tempo definido no subitem 5.5 deste Termo não tenha se encerrado, para providenciar a substituição do material, a partir da comunicação oficial feita pelo gestor do contrato, sem qualquer custo adicional para a CONTRATANTE.

6.2.2.1. Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no Edital, no Termo de Referência e no Instrumento Contratual.

6.2.3. O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução e dar-se-á se satisfeitas as seguintes condições:

6.2.3.1. Material embalado, acondicionado e identificado de acordo com requisitos de Boas Práticas de Fabricação disciplinados pela ANVISA;

6.2.3.2. Quantidades em conformidade com o estabelecido na Ordem de Fornecimento;

6.2.3.3. Entregar no prazo, local e horários previstos na Ordem de Fornecimento.

6.2.4. O recebimento definitivo dar-se-á:

6.2.4.1. Após verificação física que constate a integridade do produto;

6.2.4.2. Após verificação da conformidade com as quantidades e especificações constantes no Termo de Referência.

6.2.5. O recebimento definitivo não deverá exceder o prazo de 01 (um) dia útil, a contar do recebimento provisório.

6.2.6. Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á Termo de Recebimento Definitivo, através de Nota de Liquidação e Pagamento, assinada pela Comissão Gestora.

6.3 Da gestão do contrato

6.3.1 Nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/21, a responsabilidade pela gestão desta contratação ficará a cargo da Comissão designada pela PORTARIA PRESIDÊNCIA Nº 454/2023 TRE-AL/PRE/DG/SGP/CODES/SRS, 1406450, que também será responsável pelo recebimento definitivo e elaboração da NLP.

6.3.2 A fiscalização do Contrato será realizada por servidor a ser indicado pela Diretoria Geral.

6.3.3 A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

6.3.4 Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da CONTRATADA, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito à gestão do contrato, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

7 – MEDIÇÃO E PAGAMENTO - Fundamentação: Critérios de medição e de pagamento (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “g” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso VII da IN 81/2022).

7.1 DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

7.1.1 O pagamento por cada um dos fornecimentos estará sujeito à medição de resultados, conforme instrumento abaixo:

| TEMPO DE ANTECEDÊNCIA (TA) | VALOR A RECEBER (%) |
|----------------------------|---------------------|
| TA ≥ 60 minutos | 100% |
| TA ≥ 30 minutos | 95% |
| 20 ≤ TA ≤ 0 | 90% |

7.1.2 O Tempo de Antecedência (TA) corresponderá à diferença em minutos entre o horário em que será servido o *coffee break*, informado na Ordem de Fornecimento (OF), e o horário de entrega do fornecimento, informado pelo fiscal ou por servidor responsável pelo recebimento dos serviços;

7.1.3 Se TA < 0, aplicar-se-ão as penalidades previstas neste Termo de Referência;

7.1.4 Apesar de as glosas serem aplicadas sobre o valor referente a cada um dos fornecimentos, o pagamento a ele referente ocorrerá mensalmente.

7.2 Para efeitos de pagamento, a contratada deverá apresentar documento de cobrança, constando de forma discriminada, a efetiva realização do objeto contratado com o quantitativo de lanches (por pessoas) fornecidos, informando, ainda, o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

7.2.1 O pagamento, após o recebimento definitivo, dar-se-á no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

7.2.2 Antes do pagamento, a Administração realizará consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação;

7.2.3 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, e havendo o efetivo fornecimento do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso a CONTRATADA não regularize a sua situação;

7.2.4 Em caso de situação de irregularidade, proceder-se-á à sua advertência, por escrito, com o objetivo de a CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, efetivar a sua regularização ou, no mesmo prazo, apresentar a sua defesa;

7.2.5 O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração;

7.2.6 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários a garantir o recebimento de seus créditos;

7.2.7 Persistindo a irregularidade, a Administração adotará as medidas necessárias à rescisão do contrato em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

7.3 A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança a comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:

- a) Certidão de regularidade com a Seguridade Social;
- b) Certidão de regularidade com o FGTS;
- c) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

7.4 O processo de pagamento deve atentar para o procedimento estabelecido na IN n.º 3, de 29 de março de 2022, que versa sobre o processo de pagamento no Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas – TRE/AL (1036418).

7.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da obrigação, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100)}{365} \rightarrow I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,0001644$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

8 – SELEÇÃO DO FORNECEDOR - Fundamentação: Forma e critérios de seleção do fornecedor (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “h” da LF 14.133/21), optando-se pelo critério de julgamento de técnica e preço, conforme o disposto no § 1º do art. 36 da Lei nº 14.133, de 2021, sempre que a avaliação e a ponderação da qualidade técnica das propostas que superarem os requisitos mínimos estabelecidos no edital forem relevantes aos fins pretendidos pela Administração (Art. 9º, inciso VIII da IN 81/2022).

8.1 A contratação será regida pela Lei Federal n. 14.133/2021.

8.2 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderão usufruir do tratamento estabelecido pela Lei Complementar n. 123/2006, desde que o valor estimado, por item, tenha ficado abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

8.3 O objeto deste Termo de Referência será realizado por execução indireta, sob o regime de rmpreitada por Preço Unitário, nos termos do art. 6º, inciso XXVIII, da Lei n. 14.133/2021.

8.4 A licitante deverá apresentar, pno mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica em nome da licitante, pessoa jurídica, e fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

8.4.1 Para efeito de comprovação dessa pertinência e compatibilidade será considerado como apta a licitante que comprovar que forneceu gêneros alimentícios, industrializados ou em quantidades e prazos compatível com o objeto da licitação, conforme parcela relevante abaixo:

| Descrição da Atividade | Quantidade de fornecimento (semestral) |
|-------------------------------------|--|
| Fornecimento de <i>coffee break</i> | 1.230 |

8.5 A licitante poderá apresentar quantos atestados forem necessários para a comprovação da exigência contida no ubitem 8.4.1 deste Termo de Referência.

8.6 A comprovação de capacidade técnica estará sujeita à confirmação da veracidade de suas informações por meio de possíveis diligências, conforme prescreve o art. 64, inciso I, da Lei n. 14.133/2021

8.7 Para efeito de proposta a licitante deverá apresentar planilha detalhada de composição de preços tendo como parâmetro o modelo descrito abaixo:

| Item | Descrição | Valor unitário por pessoa (R\$) | Quantidade Estimada de fornecimento | Valor Total |
|----------------------------------|---|---------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| 1 | Fornecimento de <i>coffee break</i> , conforme especificações constantes do item 5 deste Termo de Referência. | | 2.460 | |
| TOTAL (valor por extenso) | | | | |

8.8 A licitante deverá consignar na Proposta Comercial o valor unitário por pessoa referente ao fornecimento de Lanche.

8.9 Nos preços indicados na planilha de preços deverão estar incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes a execução contratual.

8.10 A licitante deverá apresentar, para sua habilitação no certame, autorização para funcionamento expedido pela Agência de Vigilância Sanitária ou outro órgão/entidade fiscalizadora compatível à qual estiver vinculada, mediante apresentação da legislação pertinente.

9 – ESTIMATIVA DO PREÇO - Fundamentação: Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da LF 14.133/21 e art. 9º, inciso IX da IN 81/2022).

9.1 A estimativa do preço deve ser realizada por unidade responsável vinculada à Secretaria de Administração do TRE-AL, inclusive, valendo-se, como simples referência da informação lançada no item 6 – **ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO - do ETP 1437302.**

10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - Fundamentação: Adequação orçamentária (Art. 6º, inciso XXIII, alínea “j” da LF 14.133/21), quando não se tratar de sistema de registro de preços (Art. 9º, inciso X da IN 81/2022).

É apropriado informar que **há necessidade de adequação orçamentária**, nos termos do quanto indicado no item 4 – **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES - do ETP 1437302.**

ANEXO I-A MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

Data do Evento:

Horário em que será servido o *coffee break*:

Local de entrega:

| EVENTO | ITENS | Quantidade de lanches |
|-------------|---|-----------------------|
| Especificar | <p>COFFEE BREAK:</p> <p>1. Bebidas: 1.1. Chás 1.2. Sucos de frutas 1.3. Refrigerantes: 1.4. Iogurte desnatado com ou sem frutas: 1.5. Achromatado em embalagem longa vida, 1L</p> <p>2. Frutas fatiadas ou salada de frutas:</p> <p>3. Salgados variados finos:</p> <p>4. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados:</p> <p>5. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas:</p> <p>6. Petit four variados:</p> <p>Quantitativo por pessoa:</p> <p>1. Bebidas:</p> | Especificar |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>1.1. Chás: 1 sachê</p> <p>1.2. Sucos: 300mL 1.3. Refrigerantes: 300mL 1.4. Iogurte: 1 unidade de, aproximadamente, 170g</p> <p>1.5. Achocolatado: 300 mL</p> <p>2. Frutas: 200g (mínimo de 4 tipos de frutas).</p> <p>3. Salgados: 10 unidades tamanho coquetel (2 a 3 tipos)</p> <p>4. Doces: 5 unidades tamanho coquetel (2 tipos)</p> <p>5. Bolos/tortas: 2 fatias, uma sem adição de açúcar e outra com</p> <p>6. <i>Petit four</i>: 100g</p> | |
| HORÁRIO DE ENTREGA DO FORNECIMENTO | | |
| RECEBIMENTO DA CONTRATADA | | |
| SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO | | |



Documento assinado eletronicamente por **LINDINEIDE OLIVEIRA CARDOSO**, Técnico Judiciário, em 04/03/2024, às 21:47, 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 informando o código verificador **1456230** e o código CRC **3839BE4D**.