



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE PERNAMBUCO

**DOD - Documento de Oficialização da Demanda**

**Inclusão de Despesa no PCA**

**1. Unidade Demandante**

Seção de Serviços de Apoio Administrativo (SESAD)

**1.1 Titular da Unidade Demandante**

| Nome do Servidor            | Matrícula | Telefone | E-mail                     |
|-----------------------------|-----------|----------|----------------------------|
| Tales Pedro da Silva Santos | 1021      | 9360     | tales.santos@tre-pe.jus.br |

**2. Detalhamento da Demanda**

**2.1 Exercício do PCA**

Exercício 2025

Apesar de a presente concessão não implicar dispêndio financeiro para a Administração Pública, entende a unidade demandante, salvo melhor juízo, haver necessidade de incluir a presente contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) deste Regional, a fim de assegurar a transparência, o planejamento adequado e a gestão eficiente das contratações do TRE-PE.

**2.2 Descrição Sucinta da Demanda**

Concessão de uso de espaço destinado à exploração comercial de lanchonete nas dependências da sede do TRE-PE, para atender magistrados, servidores, estagiários e público externo, garantindo oferta de lanches e refeições rápidas em estrutura adequada, conforme padrões higiênico-sanitários, e proporcionando um serviço de apoio que enseje comodidade e eficiência no atendimento às demandas do Tribunal.

**2.3 Itens, Quantidades e Valores**

| Aquisições                |                   |                                    |                     |        |            |                   |                              |
|---------------------------|-------------------|------------------------------------|---------------------|--------|------------|-------------------|------------------------------|
| Nº Item                   | Descrição do Item | Grupo de Natureza da Despesa (GND) | Elemento de Despesa | CATMAT | Quantidade | Unidade de Medida | Valor (Quant. X Valor Unit.) |
| N/A                       | N/A               | N/A                                | N/A                 | N/A    | N/A        | N/A               | N/A                          |
| Valor Total da Aquisição: |                   |                                    |                     |        |            |                   | N/A                          |

| Serviços                |                   |                                    |                     |        |            |                   |                              |
|-------------------------|-------------------|------------------------------------|---------------------|--------|------------|-------------------|------------------------------|
| Nº Item                 | Descrição do Item | Grupo de Natureza da Despesa (GND) | Elemento de Despesa | CATSER | Quantidade | Unidade de Medida | Valor (Quant. X Valor Unit.) |
| N/A                     | N/A               | N/A                                | N/A                 | N/A    | N/A        | N/A               | N/A                          |
| Valor Total do Serviço: |                   |                                    |                     |        |            |                   | N/A                          |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Valor Total da Demanda | R\$ 0,00 |
|------------------------|----------|

Observação: Considerando que a presente concessão não implica dispêndio financeiro para a Administração Pública, não há despesa com aquisições ou serviços para esta demanda.

2.4 Alinhamento Estratégico

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Objetivo do Planejamento Estratégico Institucional (PEI) do TRE-PE: | Objetivo 10 - Prover melhorias na infraestrutura física, de serviços de apoio e requisitos de acessibilidade que permitam as condições adequadas de trabalho nas diversas instalações do TRE-PE. |
| Objetivo do Plano Setorial da Unidade Gestora:                      | Não se aplica                                                                                                                                                                                    |

2.5 Informações Adicionais

| Informações Adicionais                                       | Sim | Não |
|--------------------------------------------------------------|-----|-----|
| A demanda será uma potencial compra compartilhada?           |     | X   |
| O objeto dessa demanda foi contratado nos últimos dois anos? | X   |     |

3. Motivação da Demanda

Atender à necessidade de alimentação rápida e acessível para magistrados, servidores, estagiários e público externo, sem necessidade de deslocamentos prolongados, proporcionando maior conforto, agilidade e eficiência no intervalo das atividades diárias. Visa também a melhor utilização dos espaços físicos disponíveis no TRE-PE.

Atualmente, a presente demanda é atendida por meio do Termo de Concessão de Uso nº 013/2019 (0989025), cuja vigência se encerra no dia 07/09/2025, em decorrência da sua prorrogação excepcional conforme 5º Termo Aditivo (2673437), superando o limite legal temporal de 60 (sessenta) meses (v. Processo SEI nº 0003213-29.2019.6.17.8000).

Assim, diante da impossibilidade de prorrogar o Termo atualmente vigente, faz-se necessária a presente contratação, de modo a assegurar a continuidade do serviço em questão.

4. Resultados Pretendidos

Manter o aprimoramento da infraestrutura de serviços de apoio do TRE-PE, oferecendo local adequado para a disponibilização comercial de lanches e refeições, promovendo a qualidade de vida e a satisfação dos usuários internos e externos, além de garantir o uso eficiente dos espaços físicos disponíveis, alinhando-se ao Objetivo 10 do Planejamento Estratégico Institucional.

5. Datas de expectativa de entrega dos documentos e do objeto

| DATAS PREVISTAS | Estudos Preliminares | Termo de Referência | Disponibilização do bem/serviço |
|-----------------|----------------------|---------------------|---------------------------------|
|                 | 28/02/2025           | 07/03/2025          | 08/09/2025                      |

## 6. Critérios de Priorização da Demanda

| Critérios de Priorização                                                      | Sim | Não |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Relaciona-se ao processo eleitoral?                                           |     | X   |
| Impacta na disponibilidade de serviços essenciais do Tribunal? <sup>1</sup>   |     | X   |
| Possui valor estimado acima de R\$ 300.000,00?                                |     | X   |
| Relaciona-se com obras ou reformas de engenharia?                             | X   |     |
| Relaciona-se a serviços de segurança, limpeza ou acessibilidade? <sup>2</sup> |     | X   |
| Impede o funcionamento das unidades administrativas?                          |     | X   |
| Interfere na saúde e no bem-estar dos servidores?                             | X   |     |

1: Os serviços essenciais estão especificados na Portaria TRE-PE nº 291/2021.

2: Segurança, nesse caso, refere-se à segurança física ou da informação.

## 7. Indicação de Integrante Demandante

| Nome do Servidor          | Matrícula | Telefone | E-mail                       |
|---------------------------|-----------|----------|------------------------------|
| Maria Patrícia Leão Burle | 837       | 9616     | patricia.burle@tre-pe.jus.br |

## 8. Anexos

*Espaço destinado ao item 8, para informar sobre a existência de documentos utilizados para o embasamento desta demanda.*

## 9. Aprovação e Assinaturas

*Obs.: Devem assinar este documento o integrante demandante, o titular (chefia imediata) e o gestor tático da unidade demandante.*



Documento assinado eletronicamente por **TALES PEDRO DA SILVA SANTOS, Chefe de Seção**, em 07/02/2025, às 11:30, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA PATRÍCIA LEÃO BURLE, Técnico(a) Judiciário(a)**, em 07/02/2025, às 11:31, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ROMERO CAMPOS DE LEMOS, Coordenador(a)**, em 12/02/2025, às 14:16, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

---



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **2853903** e o código CRC **C41363A1**.

**Estudos Técnicos Preliminares**  
**Serviços Diversos e Obras de Engenharia****1. Análise de Viabilidade da Contratação****1.1. Descrição Sucinta do Objeto**

Análise de viabilidade da concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado a cantina nas dependências da Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco.

Esclarece-se que na contratação anterior (Processo SEI nº 0003213-29.2019.6.17.8000), o serviço foi registrado sob a denominação de lanchonete (motivo pelo qual replicamos essa denominação no PCA - DOD - Inclusão de Despesa 2853903). No entanto, com base na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), entende a Equipe de Planejamento da Contratação (EPC) que a descrição mais adequada para a atividade desempenhada é cantina (Código 5620-1/03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos). Isso se deve ao fato de que o serviço em questão está inserido dentro de um ambiente institucional, com atendimento voltado a um público específico, conforme descrição da atividade, obtida no sítio oficial do [IBGE](#): "Esta subclasse compreende: - o serviço de alimentação em caráter privativo (exploração por terceiros) para grupos de pessoas em fábricas, universidades, colégios, associações, casernas, órgãos públicos, etc".

**1.2. Unidade Demandante**

| Nome da Unidade Demandante                | Sigla da Unidade Demandante |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| Seção de Serviços de Apoio Administrativo | SESAD                       |

**1.3. Referência ao Documento de Oficialização da Demanda - DOD**

PCA - DOD - Inclusão de Despesa 2853903

**1.4. Requisitos do Objeto**

A concessão de espaço localizado nas dependências do edifício sede do TRE/PE, para a comercialização de lanches e refeições, presta-se a atender à necessidade de se colocar à disposição dos servidores, magistrados, colaboradores terceirizados, estagiários e visitantes, a opção de local para realização de refeições rápidas.

Além do público interno, o público externo que frequenta a Justiça Eleitoral em razão das Sessões de Julgamento, protocolo, consultas a processos, dentre outros, também pode se beneficiar de local para alimentação, principalmente lanches rápidos e bebidas não alcoólicas, melhorando e humanizando ainda mais o atendimento ofertado por este Regional.

Salienta-se que essa necessidade fica ainda mais evidente em anos eleitorais, em que é comum se aumentar a jornada de trabalho dos servidores, acrescida da jornada extraordinária mais intensificada ao longo do período eleitoral, de modo que há uma procura maior dos servidores pelos serviços de cantina.

Essa necessidade se faz ainda mais presente diante da realidade local, pois, como é de conhecimento notório, há dificuldade de deslocamentos na cidade do Recife, principalmente na estação chuvosa, quando a mobilidade se torna demasiadamente prejudicada em decorrência dos alagamentos e do trânsito intenso.

Ainda, diante do encerramento da vigência, em 07/09/2025, do Termo de Concessão de Uso nº 013/2019 (0989025), a contratação objetiva a continuidade do atendimento às necessidades dos magistrados, servidores e usuários deste Regional, que trabalham ou se utilizam dos serviços prestados no prédio da Sede, a fim de que seja disponibilizado um local para realizarem refeições rápidas, com segurança, higiene e comodidade, sem a necessidade de deslocamento para outros estabelecimentos que funcionam nas imediações.

**1.5. Benefícios Esperados**

A contratação proposta para a concessão onerosa de espaço público destinado à exploração de cantina nas dependências do TRE-PE traz benefícios concretos e alinhados aos princípios de eficiência, eficácia e economicidade, conforme descrito a seguir:

- **Redução da Necessidade de Deslocamentos Externos:** Com a instalação de um serviço de alimentação nas dependências do TRE-PE, magistrados, servidores e colaboradores poderão realizar suas refeições no local de trabalho, evitando deslocamentos para áreas externas e exposição às condições climáticas de Recife, como sol intenso e chuvas frequentes. Isso contribui para a pontualidade e a eficiência no retorno às atividades;
- **Inclusão e Acessibilidade para Pessoas com Mobilidade Reduzida:** A presença de uma área de alimentação interna facilita o acesso a refeições para pessoas com dificuldades de locomoção, como idosos e pessoas com deficiência, promovendo um ambiente de trabalho mais inclusivo e confortável para todos os membros da equipe;
- **Otimização do Tempo e Custos de Deslocamento:** Com a possibilidade de realizar refeições no próprio prédio, os servidores e colaboradores economizam tempo e reduzem custos associados ao deslocamento para estabelecimentos externos. Essa conveniência melhora a eficiência das rotinas de trabalho, reduzindo interrupções e atrasos;
- **Atendimento à Alta Demanda do Público Interno:** Com um público interno significativo, composto por aproximadamente 700 pessoas, a disponibilização de um serviço de alimentação no local atende de maneira eficaz a essa demanda, garantindo que todos tenham acesso a refeições de forma prática e acessível.

Dessa forma, a contratação não apenas atenderá às necessidades operacionais e de bem-estar dos usuários, mas também assegurará resultados positivos para a gestão do TRE-PE, promovendo economia, eficiência e qualidade no uso de seus recursos e instalações.

**1.6. Correlação ou interdependência com outra contratação do órgão**

Não se aplica.

**1.7. Alinhamento Estratégico**

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Objetivo(s) Estratégico(s) do Planejamento Estratégico Institucional (PEI) do TRE-PE:</b> | Objetivo 10 - Prover melhorias na infraestrutura física, de serviços de apoio e requisitos de acessibilidade que permitam as condições adequadas de trabalho nas diversas instalações do TRE-PE. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.8. Soluções disponíveis no mercado

A seguir, são apresentadas as possíveis soluções de mercado avaliadas, bem como os impactos e justificativas associados a cada opção:

### 1. Ausência do Serviço de Alimentação.

Optar por não disponibilizar o serviço de alimentação para o público interno e externo representaria uma solução desfavorável.

A oferta de alimentação nas dependências do TRE-PE é um componente importante para garantir um serviço de qualidade ao público que frequenta o tribunal, especialmente em períodos eleitorais, quando a movimentação de advogados, magistrados, servidores e usuários externos é intensificada. Este serviço facilita o acesso a refeições rápidas e convenientes, evitando que esses públicos precisem se deslocar para fora do edifício.

Assim, manter o serviço de alimentação disponível também representa um compromisso com a eficiência e a comodidade no ambiente institucional, permitindo que a Administração ofereça um serviço de melhor qualidade, tanto para o público interno quanto externo. Além de não acarretar despesa, gera receita para o tribunal por meio da concessão de uso.

### 2. Prorrogação do Contrato Existente

A prorrogação do contrato atualmente vigente, firmado com a empresa Valdete C. de Lima Lanchonete - ME por meio do Termo de Concessão de Uso nº 013/2019 (0989025), foi excepcionalmente estendida por 12 meses adicionais, com vigência até 07/09/2025. Essa extensão já atingiu o limite legal previsto pelo art. 57, § 4º, da Lei nº 8.666/1993, que permite prorrogações excepcionais apenas uma vez, por até 12 meses após o período regular de 60 meses.

Dado que o contrato atual já foi prorrogado no limite permitido, uma nova extensão não é juridicamente viável. Desta forma, o tribunal está impossibilitado de manter o contrato existente além do prazo final estabelecido.

### 3. Nova Contratação para Concessão de Uso de Área

Com a impossibilidade de prorrogar o contrato atual e os prejuízos decorrentes da ausência do serviço de alimentação, uma alternativa é realizar um novo processo licitatório para a concessão de uso da área. Essa contratação permitiria a continuidade do serviço, essencial para advogados, magistrados e usuários externos, especialmente em períodos eleitorais, quando o movimento no tribunal é intensificado. O processo licitatório também possibilitaria a seleção de um fornecedor que atenda aos critérios de qualidade, higiene e segurança estabelecidos pelo tribunal, assegurando um atendimento adequado ao público.

A nova contratação, portanto, viabilizaria a manutenção do serviço de alimentação nas dependências do tribunal, sem custos para a Administração e com potencial de geração de receita acessória.

## 1.9. Descrição e justificativa da solução escolhida

A solução escolhida consiste na realização de um novo processo licitatório para a concessão de uso da área destinada à instalação e operação de uma cantina nas dependências do TRE-PE. Essa medida é justificada pela impossibilidade de prorrogação do contrato vigente, que já atingiu o limite legal permitido, e pela necessidade de assegurar a continuidade do serviço de alimentação para magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários externos.

A nova contratação apresenta vantagens econômicas significativas, uma vez que não gera qualquer despesa para o Tribunal, funcionando como um benefício sem custo direto para a Administração. Além disso, a concessão de uso tem potencial para gerar receita acessória ao Tribunal, contribuindo positivamente para o uso eficiente do patrimônio público.

Essa solução garante a oferta de serviços de qualidade, segurança e higiene, alinhados às exigências do Tribunal, além de atender à demanda por alimentação rápida e acessível durante o horário de expediente e jornadas extraordinárias, especialmente em períodos de maior movimento, como os períodos eleitorais.

## 1.10. Descrição do serviço a ser contratado e justificativa

### 1.10.1. Aspectos jurídicos

A concessão onerosa de uso do espaço público a terceiros se dará em conformidade com a Resolução nº 344/2019 e Lei 14.133/2021.

A contratação para a execução dos serviços deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei nº. 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, bem como a prestação dos serviços de cantina, dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, estabelecidas pelos órgãos sanitários federais, estaduais e municipais, e apresentação de todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da atividade.

Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, o licitante poderá realizar, a seu critério, vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, objetivando identificar, previamente, os itens e condições necessárias ao funcionamento adequado do espaço concedido, tais como: fornecimento, instalação e disponibilização de equipamentos, mobiliário e utensílios essenciais à prestação dos serviços, bem como as condições de manutenção, limpeza e conservação do referido local.

Caso seja constatada a má utilização dos móveis e equipamentos disponibilizados pelo TRE-PE (vide Anexo I - Layout SEARQ e relação de móveis TRE-PE 2885401), a manutenção corretiva destes será de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora, ressalvadas as obrigações da Seção de Manutenção do TRE-PE, que se encarregará da manutenção dos aparelhos instalados pertencentes ao Tribunal, bem como dos consertos decorrentes do uso contínuo do mobiliário.

Eventuais benfeitorias ou modificações realizadas pela concessionária no espaço concedido somente poderão ser efetuadas mediante autorização prévia e por escrito da Administração deste Tribunal, e, imediatamente, incorporar-se-ão ao patrimônio da União, sem que seja devido qualquer direito a indenização.

A empresa licitante deverá comprovar, quando do momento da habilitação, sua capacidade técnico-operacional por meio de apresentação de Licença Sanitária, em cumprimento aos requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e Alvará de Funcionamento do lugar em que já exerce atividades ligadas ao ramo alimentício, compatíveis com o objeto deste certame. Caso não possua a citada documentação, sua capacidade técnico-operacional poderá ser feita mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnico-operacional, decorrente de serviço prestado de maneira satisfatória em órgão público ou empresa privada, compatível com o objeto deste certame. Esclarecemos que essas duas opções de comprovação de capacidade técnico-operacional visam permitir a participação tanto de empresas que já atuam no ramo alimentício por meio de negócio próprio quanto de empresas prestadoras de serviço que tenham experiência comprovada por meio de contratos anteriores.

A licitante vencedora deverá apresentar declaração de que está ciente da obrigatoriedade de apresentar a Licença Sanitária e o alvará de funcionamento para esta atividade nas dependências do Tribunal, ambos expedidos pela Prefeitura Municipal do Recife, no prazo de até 06 (seis) meses, a contar da data da assinatura do termo de concessão de uso. Ainda, a licitante vencedora deverá apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do Termo de Concessão, o protocolo de solicitação do citado alvará de funcionamento junto ao órgão competente. Referida obrigação está fundamentada no art. 1º da Lei Municipal nº 17.982/2014, *in verbis*:

Art. 1º Os estabelecimentos em geral deverão licenciar suas atividades mediante a obtenção dos Alvarás de Localização e Funcionamento Condicionado ou Definitivo, nos termos desta lei, após o recebimento da Viabilidade emitida através da plataforma da Rede Nacional para Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - REDESIM/PE.

§ 1º Para efeitos desta Lei, considera-se atividade urbana qualquer atividade de uso não habitacional tais como: comercial, industrial, institucional ou de prestação de serviços, bem como atividade exercida por sociedades e associações de qualquer natureza, pertencentes a quaisquer pessoas físicas ou jurídicas;

§ 2º Excluem-se da obrigação imposta no caput deste artigo as atividades próprias da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, bem como autarquias e fundações de tais entes da Federação, os partidos políticos, as missões diplomáticas, os organismos internacionais reconhecidos pelo Governo Brasileiro, desde que observada a legislação urbanística e ambiental vigente.

§ 3º Excluem-se ainda da obrigação imposta no caput deste artigo os quiosques e os comércios eventuais localizados em área pública os quais deverão respeitar legislação específica.

§ 4º A anuência da municipalidade, na Rede Nacional para Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - REDESIM/PE, quanto à viabilidade de instalação de atividades no território do Recife será emitida eletronicamente, exceto para as atividades e locais constantes no Anexo I desta Lei.

§ 5º A anuência da municipalidade, na Rede Nacional para Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - REDESIM/PE, para as atividades e locais constantes no Anexo I desta Lei está condicionada a informação do número da Viabilidade atendida pelo técnico analista da Secretaria de Mobilidade e Controle Urbano, através de suas Divisões Regionais, ou outra que lhe venha suceder com igual finalidade.

Consignamos que, para viabilizar a obtenção dessas autorizações por parte da concessionária, é necessário que o edifício-sede esteja regular junto ao Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, no que se refere às exigências normativas aplicáveis, uma das razões pelas quais foi solicitada a indicação de integrante técnico da Coordenadoria de Engenharia e Arquitetura (CEA) na equipe de planejamento da contratação. No entanto, conforme registrado por meio do Despacho nº 8581 (2878775), a CEA avaliou que sua participação não seria pertinente para este processo específico. Assim, a Equipe de Planejamento da Contratação realizou os presentes estudos contando com a participação técnica da ASSEG, garantindo os elementos necessários para a formalização desta contratação.

Durante os períodos eleitorais, há um aumento da jornada de trabalho do Tribunal. Ainda, nos meses de dezembro e janeiro, em razão do recesso forense, há redução significativa do número de usuários. Portanto, a Concessionária deve observar o calendário oficial do TRE-PE, que estipula, além dos feriados federais, estaduais e municipais, datas de feriado regimental, plantões eleitorais e recesso forense.

Na concessão de uso haverá a obrigação do concessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, conforme o art. 11 Resolução TRE-PE nº 344/2019, *in verbis*:

Art. 11. A utilização de espaços para serviços de interesse de particulares implica o ressarcimento ao TRE dos valores equivalentes aos gastos com energia elétrica, água, serviços de limpeza e conservação, bem como quaisquer outros recursos despendidos com os respectivos espaços.

§ 1º O valor mensal do ressarcimento será calculado levando em consideração a representação proporcional do espaço em relação à área total do imóvel, tomando como base a média dos gastos com o imóvel nos últimos 12 (doze) meses.

§ 2º Os valores devidos ao TRE deverão ser recolhidos aos cofres públicos através de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pelo Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco.

§ 3º Caso seja possível a individualização dos gastos, os mesmos deverão ser assumidos diretamente pelo terceiro, hipótese em que não haverá contrapartida financeira deste em relação ao TRE.

Ainda, observando a orientação da Assessoria Jurídica emitida no Parecer 296 (0883936), no sentido de que *"a onerosidade deve ser regra para o uso privativo de bens públicos, com exclusão dos demais indivíduos"*, será estabelecido um valor mínimo referente à concessão de uso do espaço pela concessionária vencedora, conforme detalhado no item 1.17.4.3 deste ETP.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Cedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

A licitante vencedora deverá apresentar declaração, afirmando que atende aos Critérios de Sustentabilidade previstos no item 2 do presente ETP, devendo apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência.

O TRE-PE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, de forma devidamente fundamentada.

Considerando a especificidade do objeto do processo, concessão onerosa de uso de espaço público para cantina, não há possibilidade de participação de pessoas físicas no procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, parágrafo único, da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 116, de 21 de dezembro de 2021.

A concessionária ficará impedida de transferir seus direitos, quanto à concessão para outra pessoa física ou jurídica, estranha ao processo licitatório, inclusive nos casos de fusões ou incorporações de empresas.

1.10.2. Aspectos operacionais

A área concedida, objeto do presente certame, será utilizada exclusivamente para exploração dos serviços de comercialização de lanches e refeições.

A licitante vencedora do certame receberá as instalações mediante Termo de Entrega de Área, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

O prazo para início da exploração e prestação dos serviços comercialização de lanches e refeições não poderá exceder a 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da área pela concessionária, o que se dará mediante assinatura do Termo de Entrega da Área, a ser fornecido pela unidade gestora do contrato, na data de início da vigência contratual.

A licitante vencedora deverá manter um cardápio mínimo composto dos itens abaixo, os quais deverão ser ofertados diariamente:

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                        | Unidade       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1    | Sanduíche misto de presunto e queijo (tipo prato ou mussarela) em pão de forma.                                                                                                                                                  | Unidade       |
| 2    | Sanduíche de queijo (tipo prato ou mussarela) em pão de forma                                                                                                                                                                    | Unidade       |
| 3    | Sanduíche natural de pão integral com recheios leves (exemplos: peito de frango desfiado + ricota; peito de frango desfiado + salada; atum + ricota; atum + salada; salpicão de frango; peito de peru com cenoura e ricota etc.) | Unidade       |
| 4    | Tapioca                                                                                                                                                                                                                          | Unidade       |
| 5    | Salgados assados (ex.: empada, pão de queijo, folhados, esfirra, etc.) e Salgados fritos (ex.: pastel, coxinha, etc.)                                                                                                            | Unidade       |
| 6    | Bolo ou torta (dois tipos)                                                                                                                                                                                                       | Porção        |
| 7    | Sobremesas (ex.: pudim, salada de frutas, frutas frescas, mousses, sorvete etc.)                                                                                                                                                 | Porção        |
| 8    | Café Expresso pequeno                                                                                                                                                                                                            | Xícara 50 ml  |
| 9    | Café Expresso médio                                                                                                                                                                                                              | Xícara 150 ml |

|    |                                                                                                                                                                                       |                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 10 | Café com leite                                                                                                                                                                        | Xícara 150 ml      |
| 11 | Cappuccino Tradicional                                                                                                                                                                | Xícara 150 ml      |
| 12 | Vitamina de frutas (diversas)                                                                                                                                                         | Copo 300 ml        |
| 13 | Suco de fruta natural e/ou polpa                                                                                                                                                      | Copo 300 ml        |
| 14 | Refrigerante em lata                                                                                                                                                                  | Lata 220 ou 350 ml |
| 15 | Refrigerante em lata “LIGHT” e/ou “DIET” e/ou “ZERO”                                                                                                                                  | Lata 220 ou 350 ml |
| 16 | Água de coco (copo)                                                                                                                                                                   | Copo 300 ml        |
| 17 | Saladas (dois tipos)                                                                                                                                                                  | Porção             |
| 18 | No mínimo, 03 (três) opções de refeições com:<br>- 02 (duas) opções de proteína (carne, frango, peixe, frutos do mar), no mínimo.<br>- 06 (seis) opções de acompanhamento, no mínimo. | Porção             |

Modificações de qualquer natureza nas instalações somente serão permitidas com a anuência prévia da Administração deste Tribunal, não se eximindo a concessionária de, ao final da concessão, restabelecer as instalações ao seu estado original, salvo se houver concordância da Administração quanto à incorporação das modificações realizadas.

No caso de realização de benfeitorias pela concessionária, no espaço concedido, estas terão que ser autorizadas por escrito pela Administração deste Tribunal, sendo que, de imediato, as mesmas serão incorporadas ao patrimônio da União, sem qualquer direito a indenização.

Toda e qualquer modificação no espaço concedido deverá ser monitorada e fiscalizada pela Coordenadoria de Engenharia e Arquitetura deste Tribunal.

Em nenhuma hipótese, este Tribunal se responsabilizará por quaisquer valores advindos da atividade da concessionária, mantidos em cofre ou resultantes da movimentação financeira diária, nos casos de perda, roubo ou extravio.

A concessionária ficará impedida de transferir seus direitos, quanto à concessão para outra pessoa física ou jurídica, estranha ao processo licitatório, inclusive nos casos de fusões ou incorporações de empresas.

O pagamento dos lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo por meio de dinheiro ou qualquer outro meio legal de pagamento.

Não será permitida a inclusão de taxas nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte, tais como comissões e/ou gorjetas.

Será realizada a avaliação periódica da qualidade dos serviços e alimentos oferecidos, por meio da unidade responsável pela gestão do contrato, nos termos a serem definidos no Termo de Referência.

A concessionária deverá manter programa de controle de pragas e vetores urbanos na área concedida (copa, cozinha e espaço destinado às mesas e cadeiras), o que deverá ser comprovado mediante a fixação, em local visível, do comprovante da execução do serviço, com a indicação clara da empresa responsável pelo mesmo.

A concessionária fica obrigada a recolher os resíduos provenientes da exploração de sua atividade respeitando o sistema de Coleta Seletiva do Tribunal.

Quanto aos fardamentos a serem utilizados pelos empregados da concessionária, cujos custos com aquisição correrão por conta da concessionária, não será permitido o uso de bermuda, camiseta do tipo regata ou roupas decotadas. Os sapatos deverão ser do tipo fechados e antiderrapantes.

É permitida a venda de bombons, chocolates e assemelhados.

Não é permitida a venda de cigarros ou quaisquer outros produtos derivados do tabaco.

Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas.

O TRE/PE não se responsabilizará por quaisquer débitos eventualmente assumidos pelos usuários da cantina.

O público a ser atendido é constituído de servidores e colaboradores do TRE-PE, bem como usuários dos serviços da justiça eleitoral. A título de informação, segue abaixo quadro com o total de servidores ativos, colaboradores e usuários da justiça eleitoral que formam clientes potenciais da cantina:

| Descrição dos Clientes       | Quantidade*     |
|------------------------------|-----------------|
| Servidores ativos            | 455             |
| Prestadores de serviços      | 188             |
| Estagiários                  | 76              |
| Visitantes (público externo) | 30 (estimativo) |

A Administração deste Tribunal reserva-se o direito de utilizar a área comum do espaço, para fins de realização de coquetéis ou evento.

É facultada à concessionária a colocação de máquinas de conveniências para fornecimento automático de refrigerantes, café, lanches e outros, em áreas específicas do edifício, as quais serão disponibilizadas obedecendo ao interesse da Administração deste Tribunal.

\* Consulta feita em 12/02/2025; quantitativo sujeito à alteração.

#### 1.11. Código do Serviço - CATSER

| Nº Item | Descrição do Item | Grupo de Natureza da Despesa (GND) | Elemento de Despesa | CATSER |
|---------|-------------------|------------------------------------|---------------------|--------|
|---------|-------------------|------------------------------------|---------------------|--------|

|   |                                       |     |     |       |
|---|---------------------------------------|-----|-----|-------|
| 1 | Concessão Uso - Área / Imóvel Público | N/A | N/A | 19356 |
|---|---------------------------------------|-----|-----|-------|

1.12. Local da Prestação dos Serviços

O serviço será prestado no Edifício Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco, situado na Avenida Agamenon Magalhães, 1.160 – Graças – Recife/PE.

1.13. Prazo da Prestação do Serviço

O funcionamento será nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h00 às 14h30, em ano não eleitoral.

Em anos eleitorais, no período de 15 de agosto até o mês de outubro (em data a ser indicada por escrito pela gestão contratual), de segunda a sexta-feira e nos finais de semana do 1º e 2º turnos das eleições, o funcionamento deverá ser no horário das 07h00 às 17h00.

Os dias/horários de atendimento poderão ser alterados, a fim de atender os casos excepcionais.

1.14. Descrição Genérica das Atividades

Exploração comercial do espaço concedido para cantina nas dependências do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco (TRE/PE), oferecendo aos servidores, terceirizados, estagiários e demais usuários alternativas de alimentação no local, de forma contínua, no local e prazo indicados nos itens 1.12 e 1.13 deste ETP.

1.15. Descrição dos Serviços e Atividades de Rotina

Deverá ser exposto, em local visível na entrada da cantina ou no seu balcão, o cardápio ou tabela com o valor dos itens a serem comercializados individualmente.

O pagamento dos lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo por meio de dinheiro, ou, a critério da licitante vencedora, através de qualquer outro meio legal de pagamento.

A critério da Administração, será realizada a avaliação periódica da qualidade dos serviços e alimentos oferecidos, através da unidade responsável pela Gestão Contratual, resguardando-se a ampla defesa.

Será de inteira responsabilidade da licitante vencedora a aquisição dos equipamentos e utensílios a serem utilizados, tais como fornos, pratos, talheres, copos, além de outros que se fizerem necessários.

A licitante vencedora em cada item deverá manter programa de controle de pragas e vetores urbanos na área concedida (copa, cozinha e espaço destinado às mesas e cadeiras), o que deverá ser comprovado mediante a fixação, em local visível, do comprovante da execução do serviço, com a indicação clara da empresa responsável pela sua realização.

A licitante vencedora em cada item deverá realizar o abastecimento da cantina, preferencialmente pela manhã, em horário devidamente autorizado pela unidade responsável pela Gestão Contratual.

A licitante vencedora em cada item fica obrigada a recolher os resíduos provenientes da exploração de sua atividade respeitando o sistema de Coleta Seletiva do TRE/PE.

Os resíduos recolhidos deverão ser transportados em recipiente específico, diariamente, em horário a ser indicado pela unidade responsável pela gestão do contrato.

Não será permitido, como fardamento a ser utilizado pelos empregados da cantina, durante o seu funcionamento, o uso de bermuda, camiseta do tipo regata ou roupas decotadas. Os sapatos deverão ser do tipo fechados e antiderrapantes. Os custos com aquisição dos fardamentos correrão por conta da licitante vencedora.

É facultada à licitante vencedora a colocação de máquinas de conveniências para fornecimento automático de refrigerantes, café, lanches e outros, em áreas específicas do edifício, as quais serão disponibilizadas obedecendo ao interesse da Administração do TRE/PE.

Em nenhuma hipótese, este Tribunal se responsabilizará por quaisquer valores advindos da atividade da concessionária, mantidos em cofre ou resultantes da movimentação financeira diária, nos casos de perda, roubo ou extravio.

A taxa mensal de utilização deverá ser recolhida ao Tesouro Nacional mediante Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5.º (quinto) dia útil do mês seguinte ao do uso da área.

Uma cópia do comprovante de pagamento deverá ser entregue, mensalmente, à unidade responsável pela gestão do contrato, para arquivo e acompanhamento, em até 2 (dois) dias úteis após o recolhimento.

Quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre as áreas e os serviços nela explorados serão de responsabilidade da licitante vencedora, inclusive taxas, tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, assim como encargos sociais e trabalhistas dos seus empregados.

1.16. Necessidade de Locação de Equipamento

Não se aplica.

1.17. Análise de Custos

1.17.1. Servidor responsável pela pesquisa de preços

Não se aplica.

1.17.2. Extrato das pesquisas realizadas

Não se aplica.

1.17.3. Análise das pesquisas realizadas

Não se aplica.

1.17.4. Cálculo do preço estimado

1.17.4.1. Exclusão dos preços excessivos

Não se aplica.

1.17.4.2. Exclusão dos preços inexequíveis

Não se aplica.

1.17.4.3. Método utilizado para a definição do preço estimado e justificativa da metodologia utilizada

A Taxa Mensal de Utilização do Espaço será composta do somatório dos itens abaixo:

- Taxa de onerosidade: calculada com base na pesquisa realizada pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas para o mês de Janeiro/2025 (2885411);
- Valor de energia elétrica: correspondente ao consumo médio de energia elétrica, apurados no período de janeiro/2024 a dezembro/2024, proporcionalmente à área objeto

da presente concessão, com exceção da área comum, perfazendo-se um total de 18,96 m² (representando 0,28% da área construída);

- Valor de consumo de água/esgoto: correspondente ao consumo médio de água/esgoto, apurados no período de janeiro/2024 a dezembro/2024, proporcionalmente à área objeto da presente concessão, com exceção da área comum, perfazendo-se um total de 18,96 m² (representando 0,28% da área construída).

O rateio das despesas do Tribunal com o Concessionário se dará na forma art. 11 Resolução TRE-PE nº 344/2019.

O rateio foi calculado de forma proporcional ao tamanho do espaço que será ocupado pelo Concessionário no prédio Sede em Recife, conforme tabelas abaixo, sendo estes os valores mínimos de lances a serem ofertados pelas concorrentes quando da disputa eletrônica.

A área concedida corresponde a 1,22% da área total construída do Edifício Sede, assim distribuída, conforme medições da Coordenadoria de Engenharia e Arquitetura deste Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco:

| Ambiente                       | Descrição                                                                                                                                                                      | Área (m²) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Copa                           | Copa com bancada em granito com cuba e armário inferior embutido em MDF, local para um refrigerador e um fogão de quatro bocas.                                                | 7,35      |
| Área de Atendimento ao público | Balcão de atendimento em granito para quatro bancos, bancada em granito com cuba e armário inferior embutido em MDF, armário baixo com gavetas em MDF e local para um freezer. | 11,61     |
| Área Comum                     | Área para 08 (oito) mesas redondas de Ø = 1,00m, com 04 (quatro cadeiras cada.                                                                                                 | 62,47     |
| Total                          |                                                                                                                                                                                | 81,43     |

O valor mínimo mensal da concessão de uso da área (taxa de utilização) será de R\$ 1.303,10, equivalente ao somatório das seguintes despesas:

- Taxa de onerosidade: estimada em R\$ 1.062,90, considerando que o preço médio do m² da locação no Município de Recife é de R\$ 56,06, conforme pesquisa Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas para o mês de Janeiro/2025 (2885411), multiplicado por 18,96m² (área concedida, excetuando a área comum);

- Cálculo do rateio: estimado em R\$ 240,20, consideradas as despesas mensais referentes aos custos de energia e água utilizando-se a média das faturas dos 12 (doze) meses do ano de 2024, proporcionalmente à área objeto da presente concessão, com exceção da área comum, perfazendo-se um total de 18,96 m² (representando 0,28% da área construída), conforme tabela abaixo:

| Cálculo do valor proporcional dos contratos para a área comum |                                                    |                        |                                             |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|
| Tipo de despesa                                               | Valor médio mensal do contrato (Jan a Dez de 2024) | Área total do edifício | Custo proporcional à área concedida (0,28%) |
|                                                               | R\$/mês                                            | m²                     | R\$ para 18,96m²                            |
| Energia (Neoenergia)                                          | R\$ 72.425,77                                      | 6.675,41               | R\$ 202,79                                  |
| Água e esgoto (Compesa)                                       | R\$ 13.360,89                                      | 6.675,41               | R\$ 37,41                                   |

Em atenção ao art. 11 Resolução TRE-PE nº 344/2019, esclarece-se que a concessionária será responsável pela limpeza e conservação do espaço concedido, de modo que não será computado o valor proporcional correspondente a essa despesa.

Ainda, observando o teor do art. 13, VII, do Decreto n.º 3.725/2001, salientamos que:

- O rateio dos custos de vigilância do prédio não é possível vez que não há posto de trabalho de vigilância armada na sede deste Tribunal. A segurança do Edifício Sede é realizada pela Polícia Militar;

- Quanto à participação proporcional da concessionária no rateio das despesas com manutenção, entendemos não ser devido custo proporcional, haja vista as obrigações repartidas entre os contratantes, conforme consta no item 1.10.1 deste ETP.

A taxa mensal de utilização será reajustada a cada período de 12 (doze) meses, contados a partir da data do início da vigência da concessão, de acordo com a variação do IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo.

1.17.4.4 Valor estimado obtido

O valor mínimo estimado da presente contratação é de R\$ 1.303,10 (um mil trezentos e três reais e dez centavos), conforme item 1.17.4.3 deste ETP.

1.17.5. Orçamento estimado

Não se aplica, por se tratar de contratação que gera receita para o tribunal.

2. Sustentação do Contrato

2.1. Impacto Ambiental

O impacto ambiental decorrente dessa contratação é relativamente pequeno, visto que se trata de serviço que não envolve danos ao meio ambiente.

2.2. Sustentabilidade

Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) relacionado(s) ao objeto:

- ODS 8. Trabalho decente e crescimento econômico
  - Objetivo 8. Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos.
- ODS 12. Consumo e produção responsáveis
  - Objetivo 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis
- ODS 16. Paz, Justiça e Instituições eficazes
  - Objetivo 16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

É obrigação da contratada a manutenção das condições mencionadas nos subtópicos abaixo, o que poderá ser verificado constantemente durante toda a vigência do contrato, sob pena de rescisão contratual.

2.2.1. Critérios Sociais

- Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços, nos termos dos incisos II e IV do art. 4º do Decreto nº 7.746/2012;
- Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 4, de 11 de maio de 2016. (p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- Não ter sido condenada, a licitante vencedora ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta à previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nºs 29 e 105. (p. 42, "1.3" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ e p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- A empresa vencedora deverá apresentar declaração, afirmando que atende aos Critérios de Sustentabilidade previstos no presente capítulo, devendo apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência.
- Declaração de que a empresa não tem, entre os seus sócios, diretores ou empregados, pessoas que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juizes vinculados ao TRE-PE e que manterá essa condição durante todo o prazo de vigência contratual.

2.2.2. Critérios Ambientais

- Realizar a separação de todos os resíduos gerados durante os serviços, de acordo com as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos (IN Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão nº 01/2010, Art. 6º, inciso VII; Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 189).
- Destinar ao Programa de Gestão de Resíduos do TRE-PE os itens recicláveis acolhidos pelo Programa e dar àqueles não inseridos neste rol a destinação adequada, sem ônus para o TRE-PE, e atentando à hierarquia dos objetivos contidos na Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 188).
- Priorizar o uso de utensílios permanentes no fornecimento das refeições. Na inviabilidade, priorizar o uso de descartáveis biodegradáveis.

2.2.3. Critérios Culturais

Não se aplica.

2.2.4. Critérios de Acessibilidade

- No que concerne aos direitos da pessoa com deficiência, a proponente vencedora deverá atender ao que estabelece as Leis nº 8.213/1991 e nº 13.146/2015 (Lei Brasileira de Inclusão);
- Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. (Lei 14.133/2021, Art. 63, inciso IV; incluído pela [Lei nº 13.146, de 2015](#), Art. 104º);
- Se couber, a empresa deverá apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência. (Lei 8.213 de 1991, Art. 93: “A empresa com 100 (cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção: I - até 200 empregados.....2%; II - de 201 a [500](#).....3%; III - de 501 a [1.000](#).....4%; IV - de 1.001 em diante.....5%).

2.2.5. Critérios de Saúde

- Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego e normas ambientais vigentes. (p. 42, "1.1" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ e p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários à execução de serviços e fiscalizar seu uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE. (p. 42, "1.2" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ).
- A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 261).

3. Estratégia para a Contratação

3.1. Natureza do objeto

O serviço a ser contratado é de natureza comum, nos termos do art. 3.º, inciso II, do Decreto n.º 10.024/19, ou seja, possui características comuns e usuais encontradas no mercado, bem como padrões de qualidade que estão objetivamente definidos no termo de referência.

A contratação visa atender a demanda contínua deste Tribunal podendo estender-se a mais de um exercício financeiro.

3.2. Modalidade da contratação

|                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|
| Adesão à Ata de Registro de Preços (ARP) de outro órgão federal |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| Contratação Direta – Dispensa de Licitação           |   |
| Contratação Direta – Inexigibilidade                 |   |
| Diálogo Competitivo                                  |   |
| Pregão Eletrônico                                    | X |
| Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços |   |
| Pregão Presencial                                    |   |
| Termo de Cooperação, Convênio ou documentos afins    |   |
| Outros (descrever a modalidade)                      |   |

### 3.3. Justificativa para a modalidade de contratação escolhida

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, cujo critério de julgamento será o MENOR PREÇO (MAIOR OFERTA), com base no inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Justifica-se a referida escolha com fundamento no Parecer 615 (2653749), emitido pela ASJUR nos autos do Processo SEI nº 0014754-83.2024.6.17.8000, após consulta feita pela SESAD por meio da Informação 15002 (2628573).

Transcrevemos abaixo a conclusão do citado opinativo:

"29. Diante de todo o exposto, nos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência, em resposta à consulta da SESAD, esta Assessoria Jurídica da Diretoria-Geral/ASJUR entende que, enquanto não disponível o sistema de leilão eletrônico e diante da ausência de manifestação conclusiva do TCU ou disciplina específica sobre o tema sob a égide da Lei nº 14.133/2021, o pregão eletrônico permanece sendo a modalidade licitatória aplicável para as concessões e permissões de uso de bem público, desde que adotada formatação que não gere prejuízo à competitividade, conforme Acórdão TCU nº 1900/2023, sugerindo-se que a administração avalie a possibilidade de definir o critério de julgamento de maior desconto em tabela ou planilha com cesta de produtos, observadas, ainda, as demais condições do art. 13 do Decreto nº 3.725/2001."

Registra-se que, após consulta feita à NULIC em 23/05/2025, verificou-se que a modalidade de leilão eletrônico permanece indisponível até o momento, de modo que estão mantidas as condições que ensejaram o citado Parecer 615 (2653749).

Sobre a operacionalização do certame no sistema Comprasnet, a EPC sugere seja aplicada a formatação adotada pelo TRT11, conforme item 4 do edital acostado no documento **2885374** (pág. 7):

"4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor mensal e anual do item;

4.1.2. descrição do objeto ofertado.

**4.2. Para adequar ao sistema do Comprasnet, a licitante deverá cadastrar no sistema, para fins de lance e julgamento, o valor relativo mensal da cessão de uso, expresso por meio de um Fator de Correção (FC) para chegar ao valor unitário mensal ofertado, a ser calculado da seguinte forma:**

**FC = R\$100.000,00–VMO (valor mensal ofertado).**

**4.2.1 O chamado “fator de correção” foi adotado para adaptação ao sistema informatizado de licitações da modalidade licitatória pregão eletrônico, a fim de viabilizar a adoção do critério “MAIOR OFERTA”, já que o aludido sistema não permite a oferta de lances superiores aos últimos registrados (somente inferiores).” (grifos acrescidos)**

Em atenção ao citado Parecer 615 (2653749), entende a EPC que a solução encontrada pelo TRT11 para adequar ao sistema Comprasnet, conforme evidenciado acima, atende à necessidade de assegurar a competitividade ao certame, mantendo-se a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, cujo critério de julgamento será o MENOR PREÇO (MAIOR OFERTA), com base no inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Cumprе salientar que solução semelhante foi adotada em contratação realizada pelo Senado Federal, conforme Pregão Eletrônico nº 90019/2025 (**2885381**).

### 3.4. Período de Execução e Vigência do Contrato

O termo inicial da execução do contrato de exploração da área será o dia 08/09/2025 ou a data da assinatura do contrato, se posterior.

Em razão do investimento que o particular deverá realizar para implantação da cantina, sugere-se que a duração inicial do contrato seja de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 120 (cento e vinte) meses, visando amortizar os custos ao longo do período e minimizar o impacto no custo da alimentação fornecida.

Esclarecemos que, embora o TRE-PE disponibilize parte da infraestrutura, a concessionária ainda precisará investir para garantir a operação eficiente da cantina, incluindo aquisição de equipamentos não disponibilizados pelo Tribunal (a exemplo de refrigerador, cafeteira, microondas, dentre outros), utensílios, padronização visual do ambiente, capacitação de funcionários e implementação de sistemas de gestão e pagamento.

Como critério para aferir a vantajosidade da prorrogação contratual, o Concedente realizará, através dos gestores contratuais, pesquisa de satisfação entre os servidores atendidos pela Concessionária.

### 3.5. Parcelamento do objeto

Não se aplica, haja vista a inviabilidade econômica de dividir a solução a ser contratada.

### 3.6. Adjudicação do objeto

A presente licitação deverá ser adjudicada à empresa que apresentar proposta de MENOR PREÇO (MAIOR OFERTA), com base no inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021

Não haverá o agrupamento dos itens em lote(s).

### 3.7. Formalização da Contratação

A formalização da contratação se dará através da assinatura de instrumento contratual.

### 3.8. Classificação da despesa

3.9. Equipe de Planejamento da Contratação

| Função                    | Nome                         | E-mail                       | Lotação | Telefone |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|---------|----------|
| Integrante Demandante     | Maria Patrícia Leão Burle    | patricia.burle@tre-pe.jus.br | SESAD   | 9616     |
| Integrante Técnico        | Leonardo José Santana da Luz | leonardo.luz@tre-pe.jus.br   | NUGEO   | 9307     |
| Integrante Administrativo | Jeniffer Silveira Chung      | jeniffer.chung@tre-pe.jus.br | SESAD   | 9342     |

3.10. Equipe de Gestão da Contratação

| Função                | Nome                              | E-mail                       | Lotação | Telefone |
|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|---------|----------|
| Gestor da Contratação | Maria Patrícia Leão Burle         | patricia.burle@tre-pe.jus.br | SESAD   | 9616     |
| Fiscal Técnico        | Leonardo José Santana da Luz      | leonardo.luz@tre-pe.jus.br   | NUGEO   | 9307     |
| Fiscal Administrativo | Cássia Elayne Miranda de Almeida  | cassia.almeida@tre-pe.jus.br | SESAD   | 9348     |
| Fiscal Demandante     | Paula de Oliveira Pedroza Martins | paula.martins@tre-pe.jus.br  | SESAD   | 9341     |

4. Análise de Riscos

| Descrição do Risco                                                | Descrição do Dano                                                                                                                                                                                         | Probabilidade | Impacto | Criticidade | Ação de Controle ou Contingência                                                                                                                                                     | Prazo                                                                     | Responsável |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Licitação deserta                                                 | Não atendimento da necessidade de se colocar à disposição dos servidores, magistrados, terceirizados, estagiários e visitantes, a opção de local para realização de refeições nas dependências do TRE/PE. | Baixa         | Alto    | Alto        | Ampla publicidade do certame<br>- Termo de Referência contendo exigências que sejam exequíveis                                                                                       | Na fase da publicação do Edital<br>- Na elaboração do Termo de Referência | CPL/SESAD   |
| Insatisfação dos usuários com os itens fornecidos pela contratada | Não atendimento do cardápio mínimo exigido e/ou fornecimento de alimentos com padrão de qualidade abaixo do aceitável.                                                                                    | Média         | Média   | Média       | Atuação do fiscal/gestor contratual exigindo o fiel cumprimento das obrigações contratuais pela concessionária e a realização de pesquisas de satisfação com os usuários do serviço. | Durante toda vigência contratual                                          | SESAD       |
| Gestão inadequada dos resíduos gerados pela atividade             | Descarte sem observância das normas/diretrizes de coleta seletiva de resíduos adotadas pelo Tribunal                                                                                                      | Baixa         | Baixa   | Baixa       | Atuação do fiscal/gestor contratual exigindo o fiel cumprimento das obrigações contratuais pela concessionária                                                                       | Durante toda vigência contratual                                          | SESAD       |

5. Informações Complementares

Termo de Ciência da Equipe de Planejamento da Contratação devidamente assinado, conforme documento 2884009.

No que concerne aos elementos do ETP, elencados no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, tecemos as seguintes considerações:

- I (elemento obrigatório) - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público: [vide itens 1.4 e 1.10](#);
- II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração: [vide item 1.7](#);
- III - requisitos da contratação: [vide item 1.4](#);
- IV (elemento obrigatório) - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala: [vide item 1.17.4.3](#);

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar: [vide itens 1.8 e 1.9](#);

VI (**elemento obrigatório**) - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação: [vide item 1.17.4.3](#);

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso: [vide itens 1.9, 1.10, 1.14 e 1.15](#);

VIII (**elemento obrigatório**) - justificativas para o parcelamento ou não da contratação: [vide item 3.5](#);

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: [vide item 1.5](#);

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual: [não se aplica, pois não há providências prévias à celebração do contrato, considerando se tratar de serviço já ofertado pelo Tribunal](#);

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes: [não há](#);

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável: [vide item 2](#);

XIII (**elemento obrigatório**) - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina : [vide item 1.9](#).

## 6. Anexos

I - Layout SEARQ (2885401), com a relação de bens públicos existentes na área concedida; e

II - Pesquisa FIPE locação Janeiro/2025 (2885411).

## 7. Assinaturas



Documento assinado eletronicamente por **MARIA PATRÍCIA LEÃO BURLE, Técnico(a) Judiciário(a)**, em 10/06/2025, às 11:06, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO JOSÉ SANTANA DA LUZ, Servidor(a) Requisitado(a)**, em 17/06/2025, às 14:31, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **JENIFFER SILVEIRA CHUNG, Analista Judiciário(a)**, em 01/07/2025, às 13:50, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **2963305** e o código CRC **8FD11888**.



## TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE PERNAMBUCO

### Termo de Referência

#### Serviços sem Alocação de Mão de Obra

### 1. Objeto a ser Contratado (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei nº 14.133/2021)

#### 1.1. Descrição Detalhada do Objeto

Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado à cantina nas dependências da Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco.

A duração inicial do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

O serviço a ser contratado é de natureza comum, nos termos do art. 3.º, inciso II, do Decreto n.º 10.024/19, ou seja, possui características comuns e usuais encontradas no mercado, bem como padrões de qualidade que estão objetivamente definidos no termo de referência.

#### 1.2. Vigência da Contratação e Possibilidade de Prorrogação

O termo inicial da execução do contrato será o dia 08/09/2025 ou a data da publicação do Termo de Concessão no PNCP, se posterior. O prazo inicial de vigência será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses, de acordo com a conveniência da Administração, nos termos do art. 110 da Lei nº 14.133/2021.

### 2. Fundamentação da Contratação (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’ da Lei nº 14.133/2021)

A contratação justifica-se pela impossibilidade de prorrogação do contrato vigente, que já atingiu o limite legal permitido, e pela necessidade de assegurar a continuidade do serviço de comercialização de alimentação para magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários externos. Ademais, a concessão onerosa de uso não gera despesa para o Tribunal, funcionando como um benefício sem custo direto para a Administração, com potencial de geração de receita acessória.

### 3. Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor (art.6º, inciso XXIII, alínea ‘h’ da Lei nº 14.133/2021)

A licitação será realizada na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **Menor Preço (maior oferta)**, em conformidade com o inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Para adequar ao sistema do Comprasnet, a licitante deverá cadastrar no sistema, para fins de lance e julgamento, o valor relativo mensal da cessão de uso, expresso por meio de um Fator de Correção (FC) para chegar ao valor unitário mensal ofertado, a ser calculado da seguinte forma:

$$FC = R\$ 100.000,00 - VMO \text{ (valor mensal ofertado)}$$

O chamado “fator de correção” foi adotado para adaptação ao sistema informatizado de licitações da modalidade licitatória pregão eletrônico, a fim de viabilizar a adoção do critério “MAIOR OFERTA”, já que o aludido sistema não permite a oferta de lances superiores aos últimos registrados (somente inferiores).

Exemplo:

| Valor mensal ofertado VMO (a ser pago ao TRE-PE pela empresa) | Cálculo                                       | FC (valor a ser lançado no sistema para disputa) |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>R\$ 1.303,10</b> (valor mínimo para para a contratação)    | (R\$ 100.000,00<br>-R\$ <b>R\$ 1.303,10</b> ) | R\$ 98.696,90                                    |
| R\$2.000,00                                                   | (R\$ 100.000,00-R\$ 2.000,00)                 | R\$ 98.000,00                                    |
| R\$4.000,00                                                   | (R\$ 100.000,00-R\$4.000,00)                  | R\$96.000,00                                     |

Nesse exemplo, seria vencedora a proposta com R\$96.000,00, o que corresponde a um valor mensal ofertado de R\$ 4.000,00 para a contratação.

O Fator de Correção deverá ser apresentado com no máximo duas casas decimais e o vencedor será o licitante que apresentar o menor FC, considerando o valor indicado no Termo de Referência como mínimo a ser ofertado.

### 3.1. Critério de Julgamento, Adjudicação e Homologação

A licitação será adjudicada à empresa que apresentar proposta de maior oferta pelo uso do espaço, atendidos os requisitos do edital.

### 3.2. Tratamento Diferenciado (Microempresas e Empresas de Pequeno Porte)

Não será concedido tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, não se aplicando, também, a exclusividade prevista no art. 48, inciso I, da referida Lei Complementar, conforme fundamentado no Parecer 191 - Controle Prévio de Legalidade (2919820).

### 3.3. Das Condições de Habilitação

#### 3.3.1. técnico-profissional e técnico-operacional (art. 67 da Lei nº 14.133/2021):

A empresa licitante deverá comprovar, quando do momento da habilitação, sua capacidade técnico-operacional por meio de apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnico-operacional, decorrente de serviço prestado de maneira satisfatória em órgão público ou empresa privada, compatível com o objeto deste certame.

O objetivo da exigência é tão somente resguardar a Administração de eventual contratação de empresa que não detenha condições técnicas de cumprir o objeto contratado, sendo proporcional ao objeto contratual. Assim, possibilitou-se a demonstração de um documento, de natureza pública ou privada, que comprove a experiência do licitante na execução do objeto a ser contratado.

A empresa licitante deverá apresentar declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

#### 3.3.2. jurídica:

Contrato Social ou do ato constitutivo substituto, conforme o caso, acompanhado de todas as alterações ou da consolidação respectiva:

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

Portaria de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **3.3.3. fiscal, social e trabalhista (art. 68 da Lei nº 14.133/2021):**

Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

Considerando a especificidade do objeto do processo, concessão onerosa de uso de espaço público para cantina, não há possibilidade de participação de pessoas físicas no procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, parágrafo único, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021.

Inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.

Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

Regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

A empresa, ainda, deverá atender ao que dispõe o inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal de 1988 e ao art. 63, IV da Lei nº 14133/2021, devendo apresentar as seguintes declarações:

Declaração que atende ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal:

*"XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos; (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 20, de 1998)";*

Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, nos termos do art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021.

### **3.3.4. econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor:**

Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 180 (cento e oitenta) dias contados da data da sua apresentação.

No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar os demais requisitos de habilitação.

A exigência de qualificação econômico-financeira contribui para a credibilidade e segurança das contratações públicas. Assegura que apenas empresas com saúde financeira participem do processo licitatório, minimizando riscos de descumprimento contratual e prejuízos para a administração.

### 3.3.5. Da restrição da participação de cooperativas e das empresas em Consórcio:

Não será permitida a participação de cooperativas.

#### **Justificativa:**

A natureza da presente contratação não se adequa ao modelo cooperativista, haja vista a inviabilidade operacional de rotatividade de cooperados, na forma do art. 16, III, da Lei nº 14.133/2021.

Não será permitida a participação das empresas em consórcio.

#### **Justificativa:**

A restrição quanto à não participação de Consórcio de Empresas na licitação justifica-se pelos seguintes fatores:

- O objeto da contratação é de natureza simples, não possui valor vultoso e, apesar de sua complexidade técnica, a qual exige um certo grau de conhecimento específico, não justifica a união de esforços de empresas distintas para o atendimento da demanda;
- Os requisitos de qualificação técnica e econômica exigidos são os mínimos necessários para a comprovação de que a empresa pode prestar o serviço a ser contratado.

### 3.3.6. Subcontratação:

O art. 122 da Lei nº 14.133/2021 disciplina:

***Art. 122.** Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes da obra, do serviço ou do fornecimento até o limite autorizado, em cada caso, pela Administração.*

***§ 1º** O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.*

***§ 2º** Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.*

***§ 3º** Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.*

A concessionária ficará impedida de transferir seus direitos, quanto à concessão para outra pessoa física ou jurídica, estranha ao processo licitatório, inclusive nos casos de fusões ou incorporações de empresas.

**Justificativa:** A subcontratação de contratos firmados entre a Administração Pública e a empresa se trata de uma forma de possibilitar que se ofereça e execute serviços mais especializados, que constituam pequena parte do objeto do contrato e está prevista no art. 72 da Lei de Licitações. A ideia é oportunizar ao vencedor do certame que desempenhe algum serviço específico, que necessite de capacidade técnica especializada, mediante a subcontratação de um terceiro, por sua responsabilidade. Ocorre que o serviço que estamos a contratar, tem natureza comum, e não requer especialidade que justifique a subcontratação, razão pela qual vedaremos essa possibilidade.

## 4. Descrição da Solução e Adequação Orçamentária (art. 6º, inciso XXIII, alíneas 'c' e 'j' e art. 40, §1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021)

### 4.1. Descrição da Solução

A solução escolhida consiste na realização de um novo processo licitatório para a concessão de uso da área destinada à instalação e operação de uma cantina nas dependências do TRE-PE. Essa medida é justificada pela impossibilidade de prorrogação do contrato vigente, que já atingiu o limite legal permitido, e pela necessidade de assegurar a continuidade do serviço de alimentação para magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários externos.

### 4.2. Adequação Orçamentária

#### 4.2.1. Sequencial do PCA

Sequencial 223.

#### 4.2.2. Natureza de Despesa e Tipo de Orçamento

Não se aplica, por se tratar de contratação sem dispêndio para o Tribunal.

#### 4.2.3. Modalidade da Nota de Empenho

Não se aplica, por se tratar de contratação sem dispêndio para o Tribunal.

### 5. Requisitos da Contratação (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’ e art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação para a execução dos serviços deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei nº. 14.133/2021 e na Resolução nº 344/2019, e suas respectivas alterações, bem como a prestação dos serviços de cantina, dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, estabelecidas pelos órgãos sanitários federais, estaduais e municipais, e apresentação de todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da atividade.

Durante os períodos eleitorais, há um aumento da jornada de trabalho do Tribunal. Ainda, nos meses de dezembro e janeiro, em razão do recesso forense, há redução significativa do número de usuários. Portanto, a Concessionária deve observar o calendário oficial do TRE-PE, que estipula, além dos feriados federais, estaduais e municipais, datas de feriado regimental, plantões eleitorais e recesso forense.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração Cedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

O TRE-PE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, de forma devidamente fundamentada.

A área concedida, objeto do presente certame, será utilizada exclusivamente para exploração dos serviços de comercialização de lanches e refeições.

A licitante vencedora do certame receberá as instalações mediante Termo de Entrega de Área, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas e unidade técnica do Tribunal.

O prazo para início da exploração e prestação dos serviços de comercialização de lanches e refeições não poderá exceder a 15 (quinze) dias corridos, contados a partir do início da vigência do Termo de Concessão quando houverá recebimento da área pela Concessionária, o que se dará mediante assinatura do Termo de Entrega da Área, a ser fornecido pela unidade gestora do contrato.

A licitante vencedora deverá manter um cardápio mínimo composto dos itens abaixo, os quais deverão ser ofertados diariamente:

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                        | Unidade |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1    | Sanduíche misto de presunto e queijo (tipo prato ou mussarela) em pão de forma.                                                                                                                                                  | Unidade |
| 2    | Sanduíche de queijo (tipo prato ou mussarela) em pão de forma                                                                                                                                                                    | Unidade |
| 3    | Sanduíche natural de pão integral com recheios leves (exemplos: peito de frango desfiado + ricota; peito de frango desfiado + salada; atum + ricota; atum + salada; salpicão de frango; peito de peru com cenoura e ricota etc.) | Unidade |
| 4    | Tapioca                                                                                                                                                                                                                          | Unidade |
| 5    | Salgados assados (ex.: empada, pão de queijo, folhados, esfirra, etc.) e Salgados fritos (ex.: pastel, coxinha, etc.)                                                                                                            | Unidade |
| 6    | Bolo ou torta (dois tipos)                                                                                                                                                                                                       | Porção  |

|                                               |                                                                                  |                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 7                                             | Sobremesas (ex.: pudim, salada de frutas, frutas frescas, mousses, sorvete etc.) | Porção             |
| 8                                             | Café Expresso pequeno                                                            | Xícara 50 ml       |
| 9                                             | Café Expresso médio                                                              | Xícara 150 ml      |
| 10                                            | Café com leite                                                                   | Xícara 150 ml      |
| 11                                            | Cappuccino Tradicional                                                           | Xícara 150 ml      |
| 12                                            | Vitamina de frutas (diversas)                                                    | Copo 300 ml        |
| 13                                            | Suco de fruta natural e/ou polpa                                                 | Copo 300 ml        |
| 14                                            | Refrigerante em lata                                                             | Lata 220 ou 350 ml |
| 15                                            | Refrigerante em lata “LIGHT” e/ou “DIET” e/ou “ZERO”                             | Lata 220 ou 350 ml |
| 16                                            | Água de coco (copo)                                                              | Copo 300 ml        |
| 17                                            | Saladas (dois tipos)                                                             | Porção             |
| No mínimo, 03 (três) opções de refeições com: |                                                                                  |                    |
| 18                                            | - 02 (duas) opções de proteína (carne, frango, peixe, frutos do mar), no mínimo. | Porção             |
|                                               | - 06 (seis) opções de acompanhamento, no mínimo.                                 |                    |

Modificações de qualquer natureza nas instalações somente serão permitidas com a anuência prévia da Administração deste Tribunal, não se eximindo a concessionária de, ao final da concessão, restabelecer as instalações ao seu estado original, salvo se houver concordância da Administração quanto à incorporação das modificações realizadas.

Toda e qualquer modificação no espaço concedido deverá ser monitorada e fiscalizada pela Coordenadoria de Engenharia e Arquitetura deste Tribunal.

A concessionária ficará impedida de transferir seus direitos, quanto à concessão para outra pessoa física ou jurídica, estranha ao processo licitatório, inclusive nos casos de fusões ou incorporações de empresas.

O pagamento dos lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro ou qualquer outro meio legal de pagamento.

Não será permitida a inclusão de taxas nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte, tais como comissões e/ou gorjetas.

A concessionária fica obrigada a recolher os resíduos provenientes da exploração de sua atividade respeitando o sistema de coleta seletiva do Tribunal.

Quanto aos fardamentos a serem utilizados pelos empregados da concessionária, cujos custos com aquisição correrão por conta da concessionária, não será permitido o uso de bermuda, camiseta do tipo regata ou roupas decotadas. Os sapatos deverão ser do tipo fechados e antiderrapantes.

É permitida a venda de bombons, chocolates e assemelhados.

Não é permitida a venda de cigarros ou quaisquer outros produtos derivados do tabaco.

Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas.

O TRE/PE não se responsabilizará por quaisquer débitos eventualmente assumidos pelos usuários da cantina.

O público a ser atendido é constituído de servidores e colaboradores do TRE-PE, bem como usuários dos serviços da justiça eleitoral. A título de informação, segue abaixo quadro com o total de servidores ativos, colaboradores e usuários da justiça eleitoral que formam clientes potenciais da cantina:

| Descrição dos Clientes       | Quantidade*     |
|------------------------------|-----------------|
| Servidores ativos            | 455             |
| Prestadores de serviços      | 188             |
| Estagiários                  | 76              |
| Visitantes (público externo) | 30 (estimativo) |

A Administração deste Tribunal reserva-se o direito de utilizar a área comum do espaço, para fins de realização de coquetéis ou evento.

\* Quantitativo sujeito à alteração.

**5.1. Necessidade de Manutenção Preventiva e Corretiva (referente à Prestação de Serviço)**

Caso seja constatada a má utilização dos móveis e equipamentos disponibilizados pelo TRE-PE (vide Anexo I - Layout SEARQ e relação de móveis TRE-PE 2885401), a manutenção corretiva destes será de responsabilidade exclusiva da empresa vencedora, ressalvadas as obrigações da Seção de Manutenção do TRE-PE, que se encarregará da manutenção dos aparelhos instalados pertencentes ao Tribunal, bem como dos consertos decorrentes do uso contínuo do mobiliário.

Eventuais benfeitorias ou modificações realizadas pela concessionária no espaço concedido somente poderão ser efetuadas mediante autorização prévia e por escrito da Administração deste Tribunal, e, imediatamente, incorporar-se-ão ao patrimônio da União, sem que seja devido qualquer direito a indenização.

**5.2. Parcelamento do Objeto**

Não se aplica, haja vista a inviabilidade econômica de dividir a solução a ser contratada.

**5.3. Garantia dos Serviços**

Não se aplica.

**5.4. Materiais e Equipamentos**

Os móveis e equipamentos disponibilizados pelo TRE-PE constam no Anexo I - Layout SEARQ (2885411).

Será de inteira responsabilidade da licitante vencedora a aquisição dos demais equipamentos e utensílios a serem utilizados, tais como fornos, pratos, talheres, copos, além de outros que se fizerem necessários, de acordo com a demanda da concessionária.

**5.5. Vistoria Técnica**

Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, o licitante poderá realizar, a seu critério, vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, objetivando identificar, previamente, os itens e condições necessárias ao funcionamento adequado do espaço concedido, tais como: fornecimento, instalação e disponibilização de equipamentos, mobiliário e utensílios essenciais à prestação dos serviços, bem como as condições de manutenção, limpeza e conservação do referido local.

**5.6. Qualificação Técnica**

Considerando se tratar de concessão que envolve a comercialização de alimentos, foi exigida a qualificação técnica nos

termos do item 3.3 deste TR.

5.7. Condições da Proposta

Não se aplica.

5.8. Estimativa de Preços (Custo Médio da Contratação)

A Taxa Mensal de Utilização do Espaço será composta pelo rateio das despesas de água e energia custeadas pelo Tribunal na forma do art. 11 Resolução TRE-PE nº 344/2019, acrescida da taxa de onerosidade, que corresponde ao preço estimado da locação do espaço concedido.

A área concedida (81,43m²) representa 1,22% da área total construída do Edifício Sede (6.675,41 m²), assim distribuída, conforme medições da Coordenadoria de Engenharia e Arquitetura deste Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco:

| Ambiente                                   | Descrição                                                                                                                                                                      | Área (m²) |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Copa (exclusiva)                           | Copa com bancada em granito com cuba e armário inferior embutido em MDF, local para um refrigerador e um fogão de quatro bocas.                                                | 7,35      |
| Área de Atendimento ao público (exclusiva) | Balcão de atendimento em granito para quatro bancos, bancada em granito com cuba e armário inferior embutido em MDF, armário baixo com gavetas em MDF e local para um freezer. | 11,61     |
| Área Comum                                 | Área para 08 (oito) mesas redondas de Ø = 1,00m, com 04 (quatro cadeiras cada.                                                                                                 | 62,47     |
| Total                                      |                                                                                                                                                                                | 81,43     |

Salienta-se que, para fins cálculo da Taxa Mensal de Utilização do Espaço, não foi computada a área comum supra indicada. Assim, **a área ocupada exclusivamente pela concessionária (18,96 m²) corresponde ao percentual de 0,28% da área total construída do prédio SEDE (6.675,41 m²).**

A Taxa de Onerosidade foi estimada em R\$ 1.062,90, considerando que o preço médio do m² da locação no Município de Recife é de R\$ 56,06, conforme pesquisa Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas para o mês de Janeiro/2025 (Anexo II - 2885411), multiplicado por 18,96m² (área concedida de forma exclusiva, sem incluir a área comum):

| Cálculo da taxa de onerosidade           |                                   |                                     |
|------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Valor do m2 da locação (referência FIPE) | Área concedida de forma exclusiva | Custo proporcional à área concedida |
| R\$ 56,06                                | 18,96 m²                          | R\$ 1.062,90                        |

O cálculo do rateio de energia e água foi estimado em R\$ 240,20, sendo considerada a média mensal dos valores das faturas dos 12 (doze) meses do ano de 2024, multiplicada pelo percentual da área concedida de forma exclusiva (sem incluir a área comum):

| Cálculo proporcional do rateio das despesas de energia e água |                                                    |                         |                                   |                                                 |                                                        |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Tipo de despesa                                               | Valor médio mensal do contrato (Jan a Dez de 2024) | Área total do edifício  | Área concedida de forma exclusiva | Percentual da área concedida de forma exclusiva | Valor proporcional à área concedida de forma exclusiva |
| Energia (Neoenergia)                                          | R\$ 72.425,77                                      | 6.675,41 m <sup>2</sup> | 18,96 m <sup>2</sup>              | 0,28%                                           | R\$ 202,79                                             |
| Água e esgoto (Compesa)                                       | R\$ 13.360,89                                      | 6.675,41 m <sup>2</sup> | 18,96 m <sup>2</sup>              | 0,28%                                           | R\$ 37,41                                              |
| Total do Rateio                                               |                                                    |                         |                                   |                                                 | R\$ 240,20                                             |

Assim, o valor mínimo mensal da Taxa Mensal de Utilização do Espaço será de **R\$ 1.303,10**, equivalente ao somatório das referidas despesas:

| Taxa Mensal de Utilização do Espaço                        |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|
| Taxa de onerosidade                                        | R\$ 1.062,90        |
| Cálculo do rateio                                          | R\$ 240,20          |
| <b>Valor mínimo da Taxa Mensal de Utilização do Espaço</b> | <b>R\$ 1.303,10</b> |

Em atenção ao art. 11 Resolução TRE-PE nº 344/2019, esclarece-se que a concessionária será responsável pela limpeza e conservação do espaço concedido, de modo que não será computado o valor proporcional correspondente a essa despesa.

### 5.8.1 Data do Orçamento Estimado

A pesquisa de preço foi realizada em 14/03/2025.

### 5.9. Preposto da Empresa

Não se aplica.

### 5.10. Critérios de Sustentabilidade

A licitante vencedora deverá apresentar declaração, afirmando que atende aos Critérios de Sustentabilidade previstos abaixo, devendo apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência.

#### 5.10.1. Impacto Ambiental

O impacto ambiental decorrente dessa contratação é relativamente pequeno, visto que se trata de serviço que não envolve danos ao meio ambiente.

### 5.10.2. Sustentabilidade

Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) relacionado(s) ao objeto:

- ODS 8. Trabalho decente e crescimento econômico
  - Objetivo 8. Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos.
- ODS 12. Consumo e produção responsáveis
  - Objetivo 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis
- ODS 16. Paz, Justiça e Instituições eficazes
  - Objetivo 16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

É obrigação da contratada a manutenção das condições mencionadas nos subtópicos abaixo, o que poderá ser verificado constantemente durante toda a vigência do contrato, sob pena de rescisão contratual.

#### 5.10.2.1. Critérios Sociais

- Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços, nos termos dos incisos II e IV do art. 4º do Decreto nº 7.746/2012;
- Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 4, de 11 de maio de 2016. (p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- Não ter sido condenada, a licitante vencedora ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta à previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nºs 29 e 105. (p. 42, "1.3" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ e p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- A empresa vencedora deverá apresentar declaração, afirmando que atende aos Critérios de Sustentabilidade previstos no presente capítulo, devendo apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência.
- Declaração de que a empresa não tem, entre os seus sócios, diretores ou empregados, pessoas que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juizes vinculados ao TRE-PE e que manterá essa condição durante todo o prazo de vigência contratual.

#### 5.10.2.2. Critérios Ambientais

- Realizar a separação de todos os resíduos gerados durante os serviços, de acordo com as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos (IN Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão nº 01/2010, Art. 6º, inciso VII; Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 189).
- Destinar ao Programa de Gestão de Resíduos do TRE-PE os itens recicláveis acolhidos pelo Programa e dar àqueles não inseridos neste rol a destinação adequada, sem ônus para o TRE-PE, e atentando à hierarquia dos objetivos contidos na Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 188).
- Priorizar o uso de utensílios permanentes no fornecimento das refeições. Na inviabilidade, priorizar o uso de descartáveis biodegradáveis.

#### 5.10.2.3. Critérios Culturais

Não se aplica.

#### 5.10.2.4. Critérios de Acessibilidade

- No que concerne aos direitos da pessoa com deficiência, a proponente vencedora deverá atender ao que estabelece as Leis nº 8.213/1991 e nº 13.146/2015 (Lei Brasileira de Inclusão);
- Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. (Lei 14.133/2021, Art. 63, inciso IV; incluído pela [Lei nº 13.146, de 2015](#), Art. 104º);
- Se couber, a empresa deverá apresentar documentos comprobatórios do atendimento ao requisito de cumprimento da reserva de cota destinada a pessoas com deficiência. (Lei 8.213 de 1991, Art. 93: “A empresa com 100 (cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção: I - até 200 empregados.....2%; II - de 201 a [500.....3%](#); III - de 501 a [1.000.....4%](#); IV - de 1.001 em diante.....5%”).

#### 5.10.2.5. Critérios de Saúde

- Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego e normas ambientais vigentes. (p. 42, "1.1" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ e p. 60 da 3ª Edição, ano 2021 do Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho).
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários à execução de serviços e fiscalizar seu uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora n.º 6 do MTE. (p. 42, "1.2" do Guia Prático de Licitações Sustentáveis do STJ).
- A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, 6ª ed. set/2023, p. 261).

### 6. Modelo de Execução do Objeto (art. 6, XXIII, alínea “e” e art. 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021)

O serviço será prestado no Edifício Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco, situado na Avenida Agamenon Magalhães, 1.160 – Graças – Recife/PE.

O funcionamento será nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h00 às 14h30, em ano não eleitoral.

Em anos eleitorais, no período de 15 de agosto até o mês de outubro (em data a ser indicada por escrito pela gestão contratual), de segunda a sexta-feira e nos finais de semana do 1º e 2º turnos das eleições, o funcionamento deverá ser no horário das 07h00 às 17h00.

Os dias/horários de atendimento poderão ser alterados, a fim de atender os casos excepcionais.

Exploração comercial do espaço concedido para cantina nas dependências do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco (TRE/PE), oferecendo aos servidores, terceirizados, estagiários e demais usuários alternativas de alimentação no local, de forma contínua, no local e prazo indicados neste item.

Deverá ser exposto, em local visível na entrada da cantina ou no seu balcão, o cardápio ou tabela com o valor dos itens a serem comercializados individualmente.

O pagamento dos lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro, ou, a critério da licitante vencedora, através de qualquer outro meio legal de pagamento.

Será realizada a avaliação periódica da qualidade dos serviços e alimentos oferecidos, por meio de pesquisa de satisfação promovida pela unidade responsável pela gestão do contrato.

- A pesquisa de satisfação será aplicada pela unidade gestora do termo de concessão através da intranet do TRE/PE.
- A pesquisa de satisfação será realizada a cada semestre, em datas não conhecidas previamente pela concessionária, com os parâmetros abaixo:

| Nº | Item de Avaliação | Opções |
|----|-------------------|--------|
|----|-------------------|--------|

| Nº | Item de Avaliação                                                                                                       | Opções                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1  | Grau de importância de se ter um espaço com fornecimento de lanches e refeições em funcionamento na Sede deste Tribunal | ( ) IMPORTANTE<br>( ) INDIFERENTE        |
| 2  | Qualidade dos produtos oferecidos                                                                                       | ( ) SATISFATÓRIA<br>( ) NÃO SATISFATÓRIA |
| 3  | Variedade dos produtos oferecidos                                                                                       | ( ) SATISFATÓRIA<br>( ) NÃO SATISFATÓRIA |
| 4  | Qualidade do atendimento dos funcionários                                                                               | ( ) SATISFATÓRIA<br>( ) NÃO SATISFATÓRIA |
| 5  | Tempo de espera nas filas                                                                                               | ( ) SATISFATÓRIA<br>( ) NÃO SATISFATÓRIA |
| 6  | Limpeza das mesas                                                                                                       | ( ) SATISFATÓRIA<br>( ) NÃO SATISFATÓRIA |

- Com o resultado da pesquisa de satisfação realizada, o gestor dará ciência do resultado da pesquisa, por e-mail, à contratada, a fim de que sejam efetivados ajustes na prestação dos serviços, caso sejam necessários.
- A pesquisa de satisfação será utilizada como critério para aferir a vantajosidade da prorrogação do prazo da concessão de uso.

A concessionária deverá manter, às suas custas, programa de controle de pragas e vetores urbanos na área concedida (copa, cozinha e espaço destinado às mesas e cadeiras), o que deverá ser comprovado mediante a fixação, em local visível, do comprovante da execução do serviço, com a indicação clara da empresa responsável pelo mesmo.

A licitante vencedora em cada item deverá realizar o abastecimento da cantina, preferencialmente pela manhã, em horário devidamente autorizado pela unidade responsável pela Gestão Contratual.

A licitante vencedora em cada item fica obrigada a recolher os resíduos provenientes da exploração de sua atividade respeitando o sistema de Coleta Seletiva do TRE/PE.

Os resíduos recolhidos deverão ser transportados em recipiente específico, diariamente, em horário a ser indicado pela unidade responsável pela gestão do contrato.

Não será permitido, como fardamento a ser utilizado pelos empregados da cantina, durante o seu funcionamento, o uso de bermuda, camiseta do tipo regata ou roupas decotadas. Os sapatos deverão ser do tipo fechados e antiderrapantes. Os custos com aquisição dos fardamentos correrão por conta da licitante vencedora.

Em nenhuma hipótese, este Tribunal se responsabilizará por quaisquer valores advindos da atividade da concessionária, mantidos em cofre ou resultantes da movimentação financeira diária, nos casos de perda, roubo ou extravio.

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Local e Horário da Prestação dos Serviços</b>                                                         | <p>O serviço será prestado no Edifício Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Pernambuco, situado na Avenida Agamenon Magalhães, 1.160 – Graças – Recife/PE.</p> <p>O funcionamento será nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h00 às 14h30, em ano não eleitoral.</p> <p>Em anos eleitorais, no período de 15 de agosto até o mês de outubro (em data a ser indicada por escrito pela gestão contratual), de segunda a sexta-feira e nos finais de semana do 1º e 2º turnos das eleições, o funcionamento deverá ser no horário das 07h00 às 17h00.</p> <p>Os dias/horários de atendimento poderão ser alterados, a fim de atender os casos excepcionais.</p> |
| <b>Prazo para Prestação do Serviço</b>                                                                   | <p>O termo inicial da execução do contrato será o dia 08/09/2025 ou a data da publicação do Termo de Concessão no PNCP, se posterior. O prazo inicial de vigência será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses, de acordo com a conveniência da Administração, nos termos do art. 110 da Lei nº 14.133/2021.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Informar a periodicidade das manutenções preventivas (se houver)</b>                                  | Não se aplica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Informar prazo de atendimento nas manutenções corretivas/substituição de equipamentos (se houver)</b> | Não se aplica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## 6.1. Obrigações da Contratada

Será de responsabilidade da **concessionária** o uso da área concedida exclusivamente para o fim descrito nesta contratação.

A concedente reserva-se o direito de requisitar a **área comum** da cantina, para fins de realização de coquetéis ou eventos.

A concessionária deverá iniciar a exploração e prestação dos serviços de comercialização de lanches e refeições no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir do início da vigência do Termo de Concessão quando houver recebimento da área pela Concessionária, o que se dará mediante assinatura do Termo de Entrega da Área, a ser fornecido pela unidade gestora do contrato.

Constituem ainda obrigações da **concessionária**:

- a) A licitante vencedora deverá apresentar declaração de que está ciente da obrigatoriedade de apresentar a Licença Sanitária e o alvará de funcionamento para esta atividade nas dependências do Tribunal, ambos expedidos pela Prefeitura Municipal do Recife, no prazo de até 06 (seis) meses, a contar da data da assinatura do termo de concessão de uso. Ainda, a licitante vencedora deverá apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do Termo de Concessão, o protocolo de solicitação do citado alvará de funcionamento junto ao órgão competente. Referida obrigação está fundamentada no art. 1º da Lei Municipal nº 17.982/2014, de conformidade com o objeto da presente licitação.
  - a.1) observar rigorosamente a legislação sanitária; em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços em decorrência de auto de infração, a concessão poderá ser rescindida de pleno direito;
  - a.2) manter, em local visível, o comprovante ou protocolo de solicitação de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do respectivo prazo de validade;
- b) responsabilizar-se pela qualidade, prazo de validade, manipulação e higiene dos materiais e gêneros alimentícios utilizados na elaboração dos alimentos;
- c) usar utensílios (louças, copos, talheres, etc.) adequados aos tipos de lanches/refeições, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene;
- d) servir as refeições e lanches em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e os líquidos, preferencialmente, em copos de vidro, devidamente higienizados, evitando-se, assim, o uso de descartáveis;
- e) disponibilizar à venda produtos com baixos teores de gorduras trans e açúcares (produtos light e diet), bem como produtos integrais;
- f) manter em local visível, o cardápio ou tabela com o valor dos itens a serem comercializados individualmente;

- g) responsabilizar-se pela aquisição e pagamento de gás necessário para elaboração dos alimentos a serem servidos;
- h) disponibilizar aos usuários a possibilidade de pagamento com cartão de crédito/débito;
- i) manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade;
- j) realizar, semanalmente, uma lavagem geral das instalações, seguindo as orientações a serem repassadas pela Administração concedente;
- k) a **concessionária** fica obrigada a recolher os resíduos provenientes da exploração de sua atividade respeitando o sistema de Coleta Seletiva do concedente;
  - k.1) tendo em vista o sistema de coleta seletiva de resíduos adotado nas dependências do concedente, a **concessionária** deverá efetuar a gestão dos resíduos nos mesmos moldes adotados no prédio onde será instalada, com a utilização de recipientes adequados a cada tipo de material a ser descartado (metal, plástico, papel, vidro e lixo orgânico);
- l) não permitir, sob nenhuma hipótese, a presença de animais domésticos no espaço concedido;
- m) fornecer, aos funcionários, crachás e uniformes completos (calça, camisa, avental, botas, gorros, luvas etc.), adequados à atividade de produção e comercialização de refeições, inclusive Equipamento de Proteção Individual, cujo uso será obrigatório;
  - m.1) não será permitido como fardamento a ser utilizado pelos empregados, durante o seu funcionamento, o uso de bermuda, camiseta do tipo regata ou roupas decotadas. Os sapatos deverão ser do tipo fechados e antiderrapantes.
- n) garantir que o uso de EPIs e paramentos estejam restritos ao espaço concedido;
- o) manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços com agilidade e eficiência, nos dias e horários fixados, devendo os mesmos, quando em serviço, apresentarem-se permanentemente identificados por crachá, limpos e asseados, devidamente uniformizados e, obrigatoriamente, no caso daqueles que trabalham diretamente com a preparação dos alimentos, fazendo uso de toucas, luvas e avental;
  - o.1) manter equipe de pessoal em número suficiente para a prestação dos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou greve no transporte coletivo e outros análogos;
- p) os empregados da **concessionária**, sob nenhum pretexto, terão vínculo empregatício com o concedente.
  - p.1) responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e cível, decorrentes de sua atividade;
  - p.2) responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, aos magistrados, servidores e terceiros;
  - p.3) responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados;
- q) reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo a ser estipulado pelo concedente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens, instalações e prédio do concedente, pelos seus empregados ou pessoas a seu serviço;
- r) apresentar, quando do efetivo início das atividades, relação com a identificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, dando-se igualmente conhecimento prévio ao Gestor da **Concessão** do concedente das alterações advindas com eventuais substituições, exclusões ou inclusões;
- s) designar, por e-mail, um representante, para facilitar os entendimentos com esta Administração;
- t) guardar observância das normas gerais de disciplina interna do concedente e zelar pela urbanidade no atendimento;
- u) substituir imediatamente, até 2 (dois) dias úteis após receber a notificação, independente de justificativa, todo e qualquer de seus empregados cuja atuação e permanente comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da repartição ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório;
- v) prestar os serviços objeto da presente concessão de forma contínua, não sendo admitida sua suspensão ou interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao concedente;
- w) não transferir a outrem, no todo ou em parte, a concessão;
- x) permitir o acesso à área cedida para vistoria por partes interessadas em licitação futura;
- y) manter, durante a execução do **Termo de Concessão**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;
- z) manter as condições de sustentabilidade exigidas para o certame durante toda a execução do objeto;
- a.a) apresentar declaração de atendimento aos requisitos de sustentabilidade, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado a

partir do início da vigência do Termo;

a.a.1) O setor demandante poderá realizar diligências para verificar a adequação do objeto ofertado ao exigido no instrumento convocatório quanto aos Critérios de Sustentabilidade;

a.b) manter sempre atualizados os seus dados para efeito de localização pelo concedente através da equipe de fiscalização, tais como: endereço, telefone e telefone celular;

a.c) comunicar ao concedente qualquer modificação em seu endereço, sob pena de se considerar perfeita a notificação realizada no endereço apresentado durante a licitação.

a.d) Apresentar regularidade perante o Cadastro Informativo de Créditos não quitados do Setor Público Federal (CADIN), o Cadastro Nacional de Pessoas Inidôneas e Suspensas/CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas/CNEP, o que será verificado quando da formalização da contratação.

É de responsabilidade da **concessionária** primar pela boa conservação e manutenção das instalações, arcando com o ônus, desde que comprovada a culpa da **concessionária** por má utilização do local ou negligência com os deveres de zelo, decorrente de: avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação ocorridas nos materiais relacionados aos seguintes itens:

a) água/ esgoto;

b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

c) construção civil em geral (revestimento piso/parede, pintura, gesso, portas, batentes, dobradiças, vidros, etc.).

Quando necessária a realização de alguma manutenção relacionada aos itens mencionados, em virtude de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto da infraestrutura disponibilizada, tal necessidade será avaliada pelo TRE/PE, através de sua unidade técnica, e, se for o caso, a manutenção pretendida será promovida pelo concedente.

No caso de prorrogações deste contrato, os gestores do termo de concessão juntamente à **concessionária** avaliarão, a cada 24 meses, a eventual necessidade de realização de pintura interna do local. Sendo constatada a necessidade de pintura, esta ficará a cargo da **concessionária**, arcando com todos os custos do serviço e dos materiais utilizados.

## 6.2. Obrigações do Contratante

O concedente deverá promover a divulgação do contrato no Diário Oficial da União/DOU e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo esta condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos, devendo ocorrer no prazo de 20 dias úteis, contados da data de sua assinatura, na forma do art. 94, I, da Lei nº 14.133/21.

Será, ainda, de responsabilidade do **concedente**:

a) proporcionar à **concessionária** todas as condições necessárias à boa execução do serviço objeto da presente concessão;

b) permitir o acesso ao prédio, para entrega de produtos e gêneros alimentícios, dos fornecedores da **concessionária**, desde que devidamente identificados e com visita previamente agendada;

c) fiscalizar o andamento do serviço, zelando pelo correto cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e intervindo sempre que necessário;

d) exigir da **concessionária**, caso seja necessário, a reparação de danos causados pelo mau uso dos equipamentos e instalações físicas;

e) disponibilizar à **concessionária**, no local destinado à cantina, um ramal telefônico para uso exclusivo em ligações internas entre os ramais do prédio, bloqueado para ligações externas, seja para telefone fixo ou celular;

e.1) o aparelho telefônico a ser utilizado deverá ser providenciado pela **concessionária** ;

e.2) caso seja de seu interesse, a **concessionária** poderá providenciar a instalação de uma linha telefônica para seu uso exclusivo, em seu nome e às suas expensas;

e.2.1) as áreas cedidas dispõem de infraestrutura de dutos e tomadas para instalação da linha telefônica referida acima.

f) disponibilizar à **concessionária**, no espaço interno do local destinado à cantina, ponto para instalação de microcomputador e, no espaço externo, onde serão colocadas as mesas, ponto com antena para instalação de televisores pela **concessionária**, se for o caso;

g) realizar avaliação periódica da qualidade dos serviços e alimentos oferecidos, com os resultados das pesquisas de satisfação realizadas.

## 7. Gestão e Fiscalização da Contratação (art. 6º, inciso XXIII, alíneas 'f' e 'g' da Lei nº 14.133/2021)

| Gestão e Fiscalização da Contratação                      | Servidor                                                 | Telefone | E-mail Funcional             |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|------------------------------|
| <b>Gestor do Contrato ou de Ata de Registro de Preços</b> | Maria Patrícia Leão Burle                                | 9616     | patricia.burle@tre-pe.jus.br |
| <b>Fiscais da Contratação</b>                             | Leonardo José Santana da Luz (fiscal técnico)            | 9307     | leonardo.luz@tre-pe.jus.br   |
|                                                           | Cássia Elayne Miranda de Almeida (fiscal administrativo) | 9348     | cassia.almeida@tre-pe.jus.br |
|                                                           | Paula de Oliveira Pedroza Martins (fiscal demandante)    | 9341     | paula.martins@tre-pe.jus.br  |

## 7.1. Critérios de Medição e de Pagamento

O **concedente** receberá da concessionária, mensalmente, pela concessão das áreas objeto deste **Termo de Concessão de Uso** o valor correspondente à taxa de utilização.

O pagamento da taxa de utilização deverá ser realizado até o quinto dia útil do mês subsequente ao do uso da área, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), diretamente ao Tesouro Nacional. Uma cópia do comprovante de pagamento deverá ser entregue, mensalmente, ao Gestor da Concessão, para arquivo e acompanhamento, em até **2 (dois) dias úteis** após o recolhimento.

A taxa de utilização não sofrerá nenhuma dedução, tais como: impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes, seguros, equipamentos e quaisquer outros custos inerentes ao objeto do presente **Termo de Concessão de Uso**. Quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados serão de responsabilidade da **concessionária**, inclusive taxas, tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, assim como encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e cível, decorrentes de sua atividade, inclusive emissão de nota fiscal referente à venda dos itens ofertados à clientela.

O **concedente** não pagará qualquer importância à concessionária como forma de remuneração pelos serviços prestados.

Considerando se tratar de contratação sem ônus para o tribunal, não se aplica a medição para pagamento.

## 7.2. Penalidades

O descumprimento total ou parcial das obrigações previstas no contrato poderá sujeitar a concessionária às sanções administrativas na forma da Lei nº 14.133/2021, arts. 155 e 156, *in verbis*:

*"Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:*

*I - dar causa à inexecução parcial do contrato;*

*II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;*

*III - dar causa à inexecução total do contrato;*

*IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;*

*V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;*

*VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;*

*VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;*

*VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;*

*IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;*

*X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;*

*XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;*

*XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)*

*Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:*

*I - advertência;*

*II - multa;*

*III - impedimento de licitar e contratar;*

*IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.*

*§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:*

*I - a natureza e a gravidade da infração cometida;*

*II - as peculiaridades do caso concreto;*

*III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;*

*IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;*

*V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.*

*§ 2º A sanção prevista no inciso I do **caput** deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.*

*§ 3º A sanção prevista no inciso II do **caput** deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 desta Lei](#).*

*§ 4º A sanção prevista no inciso III do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.*

*§ 5º A sanção prevista no inciso IV do **caput** deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.*

*§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do **caput** deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:*

*I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;*

*II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.*

*§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do **caput** deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do **caput** deste artigo.*

*§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.*

*§ 9º A aplicação das sanções previstas no **caput** deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública."*

As penalidades a seguir poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, mediante processo administrativo, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.

Serão aplicáveis as seguintes penalidades:

I – Advertência: aplicada em caso de infrações de menor gravidade, especialmente aquelas que não resultem em prejuízo significativo ao serviço prestado;

II – Multa: a concessionária poderá ser multada nos seguintes casos:

- a) Descumprimento de prazos estipulados no contrato: multa diária de 0,5% (meio por cento) sobre o valor mensal da concessão, limitada a 10% do valor total anual;
- b) Descumprimento das condições de higiene e segurança alimentar: multa de 2% do valor mensal da concessão, por infração, podendo ser aplicada de forma recorrente até a regularização;
- c) Falta de pagamento da taxa de concessão ou encargos previstos no contrato: multa de 5% sobre o valor devido, sem prejuízo da cobrança do montante principal e de juros moratórios;
- d) Descumprimento de obrigações ambientais ou trabalhistas: multa de 3% do valor mensal da concessão por ocorrência;

III – Suspensão Temporária de Participação em Licitações e Contratações com a Administração Pública pelo prazo de até 3 (três) anos, em caso de reincidência grave;

IV – Declaração de Inidoneidade para Contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 6 (seis) anos, em caso de infrações extremamente graves, conforme previsto no art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021;

Todas as penalidades serão aplicadas mediante processo administrativo instaurado pelo TRE-PE, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, conforme disposto no art. 154 da Lei nº 14.133/2021.

A reincidência poderá agravar as penalidades, incluindo a conversão de advertência em multa e, sucessivamente, em suspensão ou rescisão contratual.

A aplicação das penalidades será formalizada por ato do gestor do contrato, precedida de notificação prévia à concessionária.

As multas aplicadas não eximem a concessionária de reparar os danos causados à Administração ou a terceiros.

A fiscalização do cumprimento das obrigações será exercida pela Equipe de Gestão do Contrato, designada pelo TRE-PE, nos termos do artigo 117 da Lei nº 14.133/2021.

A concessionária deverá manter registros e documentos que comprovem o cumprimento das obrigações contratuais.

### 7.3. Reajuste e Aditamento

A taxa mensal de utilização será reajustada a cada período de **12 (doze) meses**, contados a partir da data do início da vigência da concessão, de acordo com a variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística *no período*, ou outro índice que venha a substituí-lo.

## 8. Informações Complementares

### DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do presente **Termo de Concessão de Uso** enseja sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na **Lei nº 14.133/2021**, mediante formalização e assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos do **art. 137 da Lei nº 14.133/2021**.

Constituem motivos para a rescisão deste Termo de Concessão de Uso:

I - inadimplemento da CONCESSIONÁRIA, caracterizado nas seguintes hipóteses:

- a) não-cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas do presente Termo, especificações, projetos ou prazos;
- b) paralisação da prestação dos serviços, objeto deste Termo de Concessão de Uso, sem justa causa e prévia comunicação ao CONCEDENTE;
- c) subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação não admitidas no Edital que gerou a presente concessão e neste Termo de Concessão de Uso;
- d) cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do art. 117, § 1º, da Lei nº 14.133/21;
- e) atraso injustificado na prestação dos serviços;
- f) desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar a execução deste **Termo de Concessão de Uso**, assim como a de seus superiores;
- g) decretação de falência ou instauração de insolvência;
- h) alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste **Termo de Concessão de Uso**;

i) descumprimento do disposto no art. 7º, XXIII, da Constituição Federal, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

II - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o **CONCEDENTE**, e exaradas no processo administrativo a que se refere este **Termo de Concessão de Uso**;

III - inadimplemento do **CONCEDENTE**, caracterizado nas seguintes hipóteses:

- a) supressão de serviços, sem anuência da **CONCESSIONÁRIA**, que acarrete modificação do valor inicial do **Termo de Concessão de Uso** além do limite permitido no art. 125 da Lei n.º 14.133/21;
- b) não-liberação, pelo **CONCEDENTE**, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
- c) a suspensão de sua execução por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à **CONCESSIONÁRIA**, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.

IV - ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste **Termo de Concessão de Uso**.

No caso de rescisão deste **Termo de Concessão de Uso**, sem culpa da **CONCESSIONÁRIA**, caberá a esta o valor referente à execução deste **Termo de Concessão de Uso** até a data da dissolução do vínculo contratual, conforme disposto no art. 138, § 2º, II, da Lei n.º 14.133/21.

## 9. Anexos

Anexo I - Layout SEARQ e relação de móveis TRE-PE 2885411;

Anexo II - Pesquisa FIPE locação Janeiro/2025 (2886933).

## 10. Assinaturas



Documento assinado eletronicamente por **JENIFFER SILVEIRA CHUNG, Analista Judiciário(a)**, em 18/08/2025, às 13:27, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA PATRÍCIA LEÃO BURLE, Técnico(a) Judiciário(a)**, em 18/08/2025, às 13:29, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO JOSÉ SANTANA DA LUZ, Servidor(a) Requisitado(a)**, em 18/08/2025, às 13:31, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-pe.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3022705** e o código CRC **FD9307D4**.