



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PARÁ

Rua João Diogo 288 - Bairro Campina - CEP 66015-902 - Belém - PA

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**

**SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Cessão de uso, **a título precário e oneroso**, de espaço físico, equipamentos e instalações para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, localizado no Centro Cultural da Justiça Eleitoral do Pará, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSE R*	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO/ DO LANCE*	VALOR TOTAL
1	Cessão de uso de espaço físico, equipamentos e instalações para exploração de serviços de restaurante e lanchonete.	19356	unidade	1	R\$ 100,00	R\$ 100,00

\* Valor unitário/do lance somente para fins de lance/disputa, devendo a licitante aplicar a fórmula contida no item 10.1.5 para se chegar à Taxa de Utilização Mensal.

1.1.1. Códigos aproximado dos serviços retirados do catálogo de compras do Governo Federal (Catálogo ComprasGOV). Em caso de divergência entre as especificações do item descritas no CATSER e as constantes neste TR e seus anexos, prevalecerão as últimas.

1.2. O valor estimado da contratação é de **R\$120.000,00 (cento e vinte mil reais)**, conforme consta no item 11 deste TR.

1.3. Os serviços objeto da contratação são caracterizados como comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, não exigindo qualificações técnicas específicas ou atípicas para sua execução.

1.4. O objeto será adjudicado por ITEM, conforme definido neste termo.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 5 anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. A vigência inicial de 5 (cinco) anos mostra-se adequada e vantajosa para a Administração pelos seguintes motivos:

- Natureza continuada do serviço: A operação de restaurante e lanchonete nas dependências do Centro Cultural da Justiça Eleitoral do Pará configura-se como um serviço de caráter contínuo, essencial ao bem-estar e à funcionalidade das atividades do órgão, além de fomentar o acesso e a permanência do público no espaço cultural;
- Ausência de ônus para a Administração Pública: Não haverá qualquer despesa direta para a Administração, uma vez que a cessão do espaço será realizada mediante o pagamento de taxa de uso pela empresa cessionária, a ser definida em processo licitatório. Assim, além de não representar gasto público, a medida proporcionará receita para o órgão;
- Retorno do investimento do cessionário: A prestação do serviço requer investimento por parte do CESSIONÁRIO. Uma vigência mais extensa, como a de 5 anos, possibilita a diluição desses custos ao longo do tempo, aumentando a atratividade da licitação e favorecendo propostas mais vantajosas;
- Estímulo à competitividade e maior economicidade: Contratos com prazos mais longos tendem a atrair empresas mais qualificadas, interessadas em manter padrão de qualidade e continuidade do serviço, reduzindo a necessidade de novas contratações em curto prazo, o que gera economia processual e operacional para a Administração;
- Segurança jurídica e contratual: O prazo de 5 anos, com possibilidade de prorrogação até o limite legal de 10 anos (art. 107, §3º, da Lei nº 14.133/2021), garante estabilidade para ambas as partes, permitindo o pleno desenvolvimento do serviço, sem prejuízos decorrentes de trocas frequentes de operador;

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação e demais cláusulas obrigatórias.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**Justificativa da necessidade e resultados pretendidos**

2.1. A presente contratação tem como objetivo Oferecer café da manhã, almoço e lanches aos servidores, magistrados, advogados, estagiários e demais funcionários das entidades que atuam no Tribunal, no *espaço gourmet* localizado no Centro Cultural da Justiça Eleitoral.

2.1.1. Com a contratação espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Prover serviços de alimentação (café da manhã, almoço e lanches) de qualidade e a preços acessíveis.
- Contribuir para a qualidade de vida e bem-estar dos usuários no ambiente de trabalho.
- Otimizar a utilização do espaço físico do Centro Cultural da Justiça Eleitoral do Pará.
- Gerar receita para o Tribunal, por meio da outorga da concessão.

2.1.2. O serviço pretendido enquadra-se nos pressupostos da Resolução TSE nº 23.702/2022, do Decreto nº 9.507/2018 e da IN SEGES nº 5/2017, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos. A cessão onerosa não é propriamente a prestação de serviços à administração, mas a exploração de atividade econômica, que se dará em bem público, com vistas ao atendimento da necessidade dos usuários referidos, enquadrando-se como atividade de apoio, conforme prevê a Lei nº 9.636/98 e do Decreto 3.725/2001.

**2.2. Justificativa das quantidades a serem contratadas**

2.2.1 O quantitativo do serviço foi dimensionado para atender integralmente às necessidades de alimentação servidores, magistrados, advogados, estagiários e demais que atuam no Tribunal

**Alinhamento Estratégico**

2.3. Não houve previsão no Plano de Contratações Anual 2026, por se tratar de Cessão Administrativa Onerosa, cuja contratação não acarretará impacto econômico-financeiro, uma vez que a cessão se fará sem ônus para o TRE/PA.

2.4. O planejamento da contratação observa as diretrizes da Resolução CNJ nº 400/2021 quanto à adoção de práticas de sustentabilidade, racionalização e qualidade da solução, de forma a garantir uma melhor eficiência do gasto público e da gestão dos processos de contratação, considerando, no que aplicável:

- As alternativas e inovações de mercado;
- A real necessidade de aquisição do produto e/ou serviço;
- O ciclo de vida do produto;
- Possíveis impactos da contratação nas metas previstas para os indicadores monitorados pelo PLS do órgão;
- As formas de descarte adequado do produto ao fim de sua vida útil, em observância à Política Nacional de Resíduos Sólidos; e
- A possibilidade de adoção das compras compartilhadas com outros órgãos, visando à economicidade e às diretrizes legais de promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

#### **Atendimento ao princípio da padronização**

2.5. O Planejamento da contratação atendeu ao princípio da padronização (Art. 47, I, da Lei 14.133/2021), tendo em vista que foram considerados na elaboração dos artefatos e especificações técnicas, as orientações e diretrizes contidas nos modelos padronizados de ETP e TR deste órgão, no Instrumento de padronização dos procedimentos de contratação da AGU e nas Instruções Normativas de contratações de serviços.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

#### **3.1. DO ESPAÇO FÍSICO DISPONIBILIZADO**

O espaço destinado ao funcionamento do restaurante do Tribunal Regional Eleitoral do Pará é composto por 2 (dois) ambientes com área total de aproximadamente 105m², possuindo as seguintes características:

a) Refeitório: sala executada em alvenaria, com pintura em tinta acrílica, paredes revestidas em madeira e papel de parede, piso em lajota, forro em gesso, iluminação com lâmpadas fluorescentes, de LED e amarelas, portas e janelas de vidro e alumínio, contendo área de jardim de inverno de aproximadamente 6m², além dos seguintes bens:

- 2 (dois) aparelhos de ar condicionado, tipo Split de 30.000 BTU's;
- 1 (um) televisor LED, marca LG, 42 polegadas;
- 40 (quarenta) cadeiras em madeira com assento em tecido;
- 10 (dez) mesas com tampo em granito e pés de alumínio.

b) Cozinha: sala em alvenaria, com pintura em tinta acrílica, piso em lajota, forro de gesso, iluminação com lâmpadas fluorescentes e LED, balcão em alvenaria com granito (aproximadamente 5m), portas de vidro, janela com vidro e alumínio, pia com duas cubas, coifa e lavatório, além dos seguintes bens:

- 06 (seis) porta-papel toalha em aço;
- 01 (um) bebedouro tipo coluna para garrafão de 20 litros;
- 01 (um) aparelho de telefone.

#### **3.2. DA ESTIMATIVA DE UTILIZAÇÃO**

3.2.1. No complexo sede do Tribunal laboram atualmente cerca de 301 servidores, 141 estagiários e 180 funcionários terceirizados, totalizando cerca de 622 potenciais usuários.

3.2.2. A indicação do número de potenciais usuários não representa compromisso por parte da Cedente, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

3.2.3. A critério do TRE/PA, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com até dois dias úteis de antecedência. Nos períodos de recesso ou feriados forenses, ou nos dias em que o horário de expediente for reduzido, a execução do serviço poderá ser suspensa ou ter seu horário reduzido.

3.2.3.1. São considerados feriados forenses: a) Segunda e terça-feira de Carnaval; b) Dias da Semana Santa, da quarta-feira ao domingo de Páscoa; c) 11 de agosto, 1º e 2 de novembro e 8 de dezembro.

3.2.3.2. São considerados recessos forenses: a) Quarta-feira de cinzas; b) 20 de dezembro a 6 de janeiro.

#### **3.3. DAS CONDIÇÕES PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.3.1. Restaurante a) O serviço será ofertado no sistema "self-service", por quilo, servido em pratos de louça (cerâmica ou porcelana) ou em embalagens térmicas (marmite) para viagem, sem acréscimo no valor. b) A sobremesa e as bebidas serão pagas à parte e deverão obedecer aos indicadores constantes do Anexo I-B. c) Deverão ser disponibilizados talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca) e os alimentos expostos devidamente identificados. d) O cardápio obedecerá às especificações do Anexo I-A. e) O fornecimento das refeições ocorrerá de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h, com todos os itens do cardápio mantidos e repostos até o horário limite. Alterações no horário de funcionamento do restaurante poderão ocorrer mediante termo aditivo. f) Deverão estar disponíveis sal, palitos e condimentos em recipientes apropriados. g) Talheres de sobremesa devem ser embalados individualmente com guardanapos.

3.3.2. Lanchonete a) O serviço contempla o fornecimento de café da manhã e lanches. b) Deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, molhos em sachês, e copos, pratos e talheres descartáveis, sem custo adicional. c) Os indicadores para o cardápio estão no Anexo I-B. d) Poderão ser acrescidos outros itens ao cardápio, mediante autorização da Administração do Tribunal. e) Funcionamento: segunda a sexta-feira, das 7h30 às 15h; e também aos finais de semana e feriados durante o período eleitoral.

#### **3.3.3. CONDIÇÕES GERAIS**

3.3.3.1. É vedada a transferência dos espaços para exploração de terceiros.

3.3.3.2. A Cessionária deverá disponibilizar pagamento por pix, cartão de crédito e débito (mínimo de duas bandeiras), sem acréscimos.

3.3.3.3. Os bens indicados no item 3.1 ficarão sob a guarda e responsabilidade da Cessionária, devendo ser devolvidos em perfeito estado, com reposição de eventuais perdas ou danos.

3.3.3.4. É vedado no espaço cedido: a) Uso de alto-falantes ou ruídos que prejudiquem as atividades do Tribunal; b) Armazenamento de produtos inflamáveis, explosivos ou tóxicos; c) Comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros ou similares.

3.3.3.5. A Cessionária deverá fornecer equipamentos e acessórios de primeira qualidade, com reposição ou substituição em caso de defeitos ou desgaste.

3.3.3.6. O Tribunal poderá solicitar inspeções de órgãos oficiais para verificar as condições de higiene.

3.3.3.7. Será fornecido um ramal telefônico para ligações internas. Ligações externas deverão ser providenciadas pela Cessionária.

3.3.3.8. A acomodação dos usuários utilizará os móveis já existentes, observando normas de ergonomia e higiene.

#### 3.3.4. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

3.3.4.1. A Cessionária será responsável pela limpeza diária, conservação e manutenção do espaço.

3.3.4.2. Os resíduos deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados pela Cessionária.

3.3.4.3. A dedetização e desinfecção deverão ser realizadas periodicamente, com autorização da Coordenadoria de Serviços Gerais do Tribunal.

3.3.4.4. A Cessionária deverá apresentar informações sobre os produtos utilizados e os cuidados exigidos na aplicação, responsabilizando-se pela preparação do ambiente.

3.3.4.5. O armazenamento e manuseio dos alimentos deverão seguir padrões de higiene e segurança, evitando contaminação cruzada, armazenamento impróprio e uso de produtos vencidos.

#### 3.3.5. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

3.3.5.1. Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categorias (secos, perecíveis, congelados etc.).

3.3.5.2. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

3.3.5.3. Alimentos fora da validade, infestados ou com latas amassadas/enferrujadas devem ser descartados.

3.3.5.4. Substituir as borrachas de vedação dos freezers e geladeiras sempre que necessário.

#### 3.3.6. Pré-preparo e Preparo das Refeições

3.3.6.1. O preparo das refeições deverá ser feito fora do Tribunal, com cumprimento das exigências de higiene e segurança alimentar previstas neste item.

#### 3.3.7. Acondicionamento, Transporte e Distribuição das Refeições

3.3.7.1. Funcionários devem usar luvas, toucas e máscaras durante o acondicionamento e distribuição.

3.3.7.2. As etapas de preparo, transporte e distribuição devem ser planejadas para garantir a agilidade e qualidade do serviço.

3.3.7.3. Retirar os alimentos do balcão térmico imediatamente após o fim do horário de distribuição.

3.3.7.4. Usar louças de vidro para distribuição.

3.3.7.5. Os alimentos expostos devem estar devidamente identificados com etiquetas ou placas.

3.3.8. As inclusões de itens não contemplados nos cardápios mínimos, Anexo I-A e I-B deste TR, só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4.1. Sustentabilidade

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, naquilo que couber, que se baseiam na legislação ambiental, notadamente o art. 32 da Lei nº 12.305, de 2010, art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 2010 e no art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, no Plano de Logística Sustentável do TRE/PA e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União:

a) A Cessionária deverá priorizar, sempre que possível, o uso de materiais de baixo impacto ambiental, recicláveis ou de fontes renováveis.

b) Adotar práticas para minimizar o desperdício de materiais durante a montagem e desmontagem.

c) Realizar a segregação dos resíduos gerados (recicláveis e não recicláveis) e garantir sua correta destinação, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

#### 4.2. Da subcontratação

4.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, a fim de garantir a responsabilidade integral da Cessionária pela qualidade e padronização dos serviços.

#### 4.3. Da Garantia de Execução Contratual

4.3.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, considerando o baixo risco associado, tendo em vista não se tratar de contratação de alta complexidade técnica ou operacional, além do que não haverá repasse de recursos públicos nem desembolso financeiro por parte da Administração, sendo o risco da atividade assumido integralmente pela empresa cessionária, que explorará o serviço por sua conta e risco.

#### 4.4. Da Vistoria

4.4.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser Cessionário, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 14:00 horas, mediante prévio agendamento junto à **SEADE** (SEÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE EDIFÍCIOS) do TRE-PA - Sala 207 do edifício sede do Tribunal Regional Eleitoral do Pará, situado na avenida João Diogo, n. 288, Campina, Belém – Pará, pelos contatos (91) 3346-8756 e/ou e-mail seade@tre-pa.jus.br

4.4.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.4.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.4.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Cessionário assumir os ônus dos serviços decorrentes.

#### 4.5. Requisitos legais

4.5.1. A contratação dos serviços deverá estar aderente às seguintes normas, sem prejuízo de outras normas aplicáveis:

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD);
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte);
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);
- Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

- Resolução TSE nº 23.702, de 9 de junho de 2022 (Dispõe sobre a Política de Governança das contratações na Justiça Eleitoral e dá outras providências);
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 (Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional);
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021 (Dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e institui o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional).
- Decreto nº 3.725, de 10/1/2001
- Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- Decreto nº 7.404/10.
- Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

#### **4.6. Considerações sobre a possibilidade de participação de Pessoa física na dispensa de licitação**

4.6.1. Não será permitida a participação de pessoa física, uma vez que a execução do objeto exige estrutura mínima, com equipamentos e equipe de profissionais, o que é incompatível com a natureza profissional de uma pessoa física.

#### **4.7. Considerações sobre a possibilidade de participação de consórcio na dispensa de licitação**

4.7.1. Não será possível a participação de consórcio de empresas nesta contratação, em razão da baixa complexidade e da necessidade de gestão unificada do objeto.

#### **4.8. Considerações sobre a possibilidade de participação de cooperativa na dispensa de licitação**

4.8.1. É permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que atendam aos requisitos de habilitação descritos no capítulo 11.

#### **4.9. Considerações sobre a adoção de Instrumento de medição do resultado**

4.9.1. Em razão da simplicidade do objeto, valor da contratação e modelo de execução, não se mostra razoável a adoção de instrumento de medição de resultados nos moldes previstos na IN Seges nº 5/2017.

#### **4.10. Declaração de pleno conhecimento do TR e outros**

4.10.1. Será exigido declaração do Cessionário de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço dispostas no TR, de ausência de vínculo com o TRE, de nepotismo, de condenação criminal, de trabalho infantil, além do cumprimento da legislação trabalhista e da reserva de cargos previstas em Lei.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de execução**

5.1. A execução dos serviços deverá ser iniciada na data indicada na Ordem de Serviço emitida pela Fiscalização do Contrato, a qual não poderá ser inferior a 10 dias contados da data da emissão do referido documento.

#### **Local da prestação dos serviços**

5.2. A exploração dos serviços dar-se-á no térreo do Centro Cultural da Justiça Eleitoral do Pará, localizado na Rua João Diogo, nº 254, bairro Campina, Belém/PA.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Cessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, conforme item 3 deste TR.

#### **Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)**

5.4. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **Obrigações do Cedente e do Cessionária**

5.6. O termo de contrato definirá as **obrigações gerais da contratação**, de acordo com o modelo padronizado e disposições normativas.

5.6.1 As condições de execução e obrigações **específicas** do objeto da contratação estão dispostas neste Termo de Referência e seus anexos, notadamente nos tópicos requisitos da contratação, descrição da solução como um todo, modelo de execução do objeto e modelo de gestão do contrato, **destacando-se os seguintes**:

#### **Deveres específicos do Cedente (TRE/PA):**

#### **5.7. São obrigações do Cedente**

- 5.7.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da Cessionária ao local de realização dos seus trabalhos, observadas as normas internas de acesso e segurança;
- 5.7.2. Disponibilizar água e energia elétrica;
- 5.7.3. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.
- 5.7.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CESSIONÁRIO, de acordo com o contrato e seus anexos.
- 5.7.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 5.7.6. Notificar o CESSIONÁRIO por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.
- 5.7.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CESSIONÁRIO.
- 5.7.8. Comunicar o CESSIONÁRIO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Cedente, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21.
- 5.7.9. Aplicar ao CESSIONÁRIO as sanções previstas na Lei, neste TR e no contrato.
- 5.7.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CESSIONÁRIO, quando for o caso.
- 5.7.11. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

5.7.11.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.7.11.2. A decisão será tomada pelo fiscal do contrato, pelo gestor do contrato ou pela autoridade superior, nos limites de suas competências.

5.7.11.3. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CESSIONÁRIO no prazo máximo de 1 (um) mês.

5.7.12. Quando exigida garantia contratual, notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

5.7.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CESSIONÁRIO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CESSIONÁRIO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **Deveres específicos do Cessionária:**

**5.8. A CESSIONÁRIA** deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.8.1. Responder pela manutenção das dependências do Restaurante e Lanchonete, incluindo as áreas externas que lhe são afetas, a exemplo da lixeira, efetuando, para seu perfeito funcionamento, manutenção e higienização periódicas, limpeza e conservação, inclusive forros e tetos, paredes, portas, janelas, bancadas e prateleiras, utilizando produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços.

5.8.2. Realizar o controle integrado de pragas (CIP), orientada por empresas que tenham seus produtos registrados no Ministério da Saúde, procedendo à dedetização, desinsetização, desratização e outras medidas corretivas sempre que necessárias ou recomendadas, preferencialmente ao final do expediente da sexta-feira, com a necessária limpeza antes do reinício das atividades da semana seguinte.

5.8.3. Indicar ao CEDENTE o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações.

5.8.4. Apresentar, quando da assinatura do contrato, a relação de empregados, com a respectiva identificação e qualificação, atualizando-a sempre que ocorrer a substituição, exclusão ou inclusão.

5.8.5. Apresentar, quando do início das atividades e sempre que for solicitado, Carteira de Saúde dos empregados designados para serviços nas dependências do Tribunal, de acordo com as normas da ANVISA.

5.8.6. Assegurar, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados e identificados por crachá, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo, mediante solicitação ou não, aquele que não preencher esta exigência, for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares ou que deixar de observar as regras de cortesia no trato com os usuários.

5.8.7. Fornecer uniforme completo a cada um de seus empregados, adequado às respectivas atividades, trocando-os a cada 06 (seis) meses, bem como os indispensáveis equipamentos de proteção individual (EPI).

5.8.8. Utilizar, para a execução dos serviços, profissionais devidamente qualificados.

5.8.9. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo a empresa acatar a sugestão do TRE quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

5.8.10. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo e preparo das refeições de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à técnica dietética.

5.8.11. Assegurar a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênicos-sanitários e nutricionais.

5.8.12. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses utensílios.

5.8.13. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado (elétrico ou a gás).

5.8.14. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria), para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

5.8.15. Apresentar lay-out de distribuição dos alimentos a fim de favorecer o fluxo e a reposição, evitando cruzamento dos usuários no momento de servir.

5.8.16. Promover treinamento dos funcionários, observando conteúdo programático adequado.

5.8.16.1. O treinamento a que se refere o item 5.8.16 deverá ser dado também a todo funcionário novo que vier a integrar a equipe no curso do contrato, antes de sua entrada em exercício, preferencialmente em dia ou horário que não afete o bom desempenho dos serviços contratados.

5.8.16.2. O treinamento em questão contempla também a reciclagem em manipulação de alimentos, com periodicidade anual e também em horário que não afete a perfeita execução do contrato.

5.8.17. O Tribunal poderá encaminhar amostras de alimentos sob suspeita de contaminação para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, devendo a empresa arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

5.8.18. Submeter, periodicamente, à manutenção preventiva e corretiva especializada, os bens utilizados na execução do objeto.

5.8.19. Responsabilizar-se pela conservação e manutenção das redes (instalações) hidráulica e elétrica dos espaços utilizados.

5.8.20. Manter fixados, em local visível, o cardápio semanal do restaurante "self-service", bem como opção de cardápio de baixa caloria, e tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete.

5.8.21. Preparar as refeições e lanches usando a menor quantidade de óleo possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

5.8.22. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados no cardápio para o almoço.

5.8.23. Usar somente utensílios em aço inoxidável para o preparo das refeições, bem como para a sua retirada de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, não sendo permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira.

5.8.24. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches.

5.8.25. Manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas no certame.

5.8.26. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre o TRE e aqueles qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da Cessionária, em relação a esses encargos, não transfere para o TRE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto ora contratado.

5.8.26.1. A Cessionária deverá se responsabilizar por todas as providências e obrigações relativas a acidentes de trabalho de seus empregados, mesmo quando ocorrerem nas instalações do Tribunal.

5.8.27. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Cedente quanto à execução dos serviços contratados.

5.8.28. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier a causar ao TRE, em decorrência da execução do presente Contrato, respondendo por si, seus empregados, até seus sucessores.

5.8.29. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato, exceto quanto aos serviços de dedetização e de treinamento, que poderão ser terceirizados, mantida, todavia, a total responsabilidade da empresa quanto a sua execução e qualidade.

5.8.30. Apresentar, no prazo adequado para tanto, mantendo-os visíveis e atualizados, o Alvará de Funcionamento e o Alvará Sanitário, emitidos pelo órgão competente municipal.

5.8.31. Disponibilizar ao TRE chaves de acesso às suas instalações, para atender eventuais casos de emergência e fora do horário normal de funcionamento.

5.8.32. Retirar, quantas vezes forem necessárias, de forma seletiva e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, acondicionando-o em recipientes ou embalagens adequadas, de forma a evitar sua exposição, derramamento e mau cheiro, bem assim a proliferação de insetos, roedores e micro-organismos.

5.8.33. Efetuar o pagamento ao CEDENTE do valor correspondente à Cessão, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente TR e no contrato.

## **6. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

6.1. A presente contratação não envolve o tratamento de dados pessoais, motivo pelo qual não foram incluídas cláusulas relacionadas.

## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Cessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Cessionária para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Cessionária, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

7.6.1. Considerando que o objeto deste artefato não se trata de um serviço complexo, a fiscalização será concentrada num único fiscal (titular/substituto), não sendo necessárias as figuras de gestor, fiscal técnico e fiscal administrativo.

7.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

7.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

7.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

7.7.3. O fiscal do contrato informará à autoridade competente, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente à autoridade competente. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

7.7.5. O fiscal do contrato comunicará à Coordenadoria de Licitações e Contratos, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

7.7.6. O fiscal do contrato cuidará dos registros de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

7.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da Cessionária, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando à autoridade superior para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

7.9. O fiscal do contrato fará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

7.9.1. O fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Cessionária, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

7.9.2. O fiscal do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

7.10. O fiscal do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

7.11. O fiscal do contrato deverá enviar a documentação pertinente à Coordenadoria de Contabilidade e Finanças para a formalização dos procedimentos de pagamento por parte da Cessionária, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7.12. O Cessionário deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

7.12.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A CESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de utilização, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência.

8.2. Caso ocorra, a CESSIONÁRIA deverá ressarcir, em favor da União Federal, na mesma data prevista no item 8.1, as despesas com serviços de internet e de ligações externas dos ramais de telefone instalados nas dependências do restaurante.

8.3. Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados à Comissão fiscalizadora no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados a partir da data limite prevista.

8.4. No caso de atraso pela cessionária, os valores devidos ao Cessionário serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga; e

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

$$I = (TX/100)$$

365

$$I = (6/100)$$

365

$$I = 0,0001644$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 9. DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data da proposta vencedora.

9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do CESSIONÁRIO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CEDENTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará ao CESSIONÁRIO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

9.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.O Cessionário será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

10.1.1. O valor da taxa de utilização foi obtido tendo como base o rateio de despesa dos serviços de água, esgoto, telefonia e energia elétrica nos imóveis do complexo sede, conforme evento 2757377.

10.1.2. O valor estabelecido no item 5.1.2 tem como base a média mensal dos custos com energia elétrica e água, considerando a área do restaurante de 104,75 m².

10.1.3. Considerando a limitação do Sistema Compras quanto à realização de licitações do tipo **maior lance**, informa-se que, no presente certame, a disputa será realizada com base no **VALOR DO LANCE (VL)**, que constituirá o critério de classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico.

10.1.4. O valor mínimo para fins de lance será de R\$100,00, que corresponde à taxa de utilização de **R\$ 2.000,00 (dois mil reais) mensais**, conforme fórmula a ser aplicada pela licitante no item 10.1.5, não podendo ser aceitas pelo pregoeiro(a) propostas com **VALOR DO LANCE (VL)** acima do previsto pela Administração.

10.1.5. O **VALOR DO LANCE (VL)** é o valor que será objeto de disputa, e deverá ser proposto de acordo com a fórmula abaixo, constante do anexo II do Termo de Referência.

$$TU = \frac{100 \times VR}{VL}$$

Onde:

TU = Taxa Mensal de Utilização

VL = Valor do Lance

VR = Valor de Referência

10.1.6. A fim de esclarecer a fórmula adotada para classificar os lances deste pregão, seguem alguns exemplos de lances ofertados na prática:

i. Caso fosse ofertado um VALOR DO LANCE de R\$99,00:

$$TU = (100 \times R\$ 2.000,00) / 99$$



TU= R\$ 2.020,20

Nesse caso, o VALOR DO LANCE seria equivalente a uma oferta de R\$ 2.020,20 por mês pela utilização da área.

ii. Caso fosse ofertado um VALOR DO LANCE de R\$98,00:

$TU = (100 \times R\$ 2.000,00) / 98$

TU=R\$ 2.040,81

Nesse caso, o VALOR DO LANCE de R\$98,00 seria equivalente a uma oferta de R\$ 2.040,81 por mês pela utilização da área.

10.1.7. A Taxa de Utilização (TU) corresponde ao Valor da Taxa de Cessão mensal, e aumenta à medida que o Valor do Lance (VL) diminui. Quando o Valor do Lance (VL) for igual a 100 (cem), a Taxa de Utilização mensal (TU) será igual ao Valor de Referência (R\$ 2.000,00).

10.1.8. O Valor de Referência (VR) é o valor mínimo aceito para o valor da Taxa Mensal de Utilização (TU), que está discriminada no Termo de Referência.

10.1.9. Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

#### **Regime de execução**

10.2. O regime de execução ocorrerá por **empreitada por preço global**, compreendendo a prestação completa dos serviços detalhados neste Termo de Referência.

#### **Exigências de habilitação**

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **Habilitação jurídica**

10.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

10.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

10.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

10.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

#### **Regularidade fiscal, social e trabalhista**

10.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.14. Prova de 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 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos 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](#);

10.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do Cessionário pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Cessionário, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.19. Caso o Cessionário seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.20. O Cessionário enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

10.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

10.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do Cessionário - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

#### **Qualificação Técnica**

A exigência de qualificação técnica deve ser motivada, indicando as parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto.

10.28. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, podendo ;

10.28.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

10.29. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.



10.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

10.29.1.1. que demonstre(m) a execução de forma satisfatória do serviço de gerenciamento de serviços de restaurante, com volume de produção mínima de 50 (cinquenta) almoços por dia, por prazo não inferior a 12 (doze) meses.

10.29.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

10.29.3. Será aceito o somatório de atestados de capacidade técnica de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos.

10.29.4. Os atestados deverão conter as seguintes informações mínimas: a data da emissão, a identificação clara do cedente e da Cessionária, nome e cargo da pessoa que os assina, datas de início e conclusão do serviço, declaração expressa da prestação satisfatória do serviço.

10.29.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

10.29.6. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do Cessionário.

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

10.29.8. A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro profissional **nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, que atuará como **Responsável Técnico** pelo serviço de alimentação a ser executado.

10.29.8.1. A comprovação deverá ser feita mediante:

- 1) No caso de existência de vínculo empregatício: cópia da carteira de trabalho e previdência social (CTPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas em que constem o número de registro, a qualificação civil e o contrato de trabalho; ou ficha de registro de empregado, em frente e verso;
- 2) No caso de existência de vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de registro de comércio competente, do domicílio ou sede da Cessionária;
- 3) No caso de tratar-se de profissional autônomo: Certidão de Registro da licitante no CRN ao qual está vinculado, se nesse documento constar o(s) nome(s) do profissional(is) indicado(s) dentre o(s) responsável(is) técnico(s) da empresa; ou
- 4) Declaração de contratação futura do(s) profissional(is) para prestação de serviço, firmada pelas partes, ou contrato de prestação de serviços porventura já existente

### 10.30. Comprovação de Regularidade Sanitária

10.30.1. A licitante deve apresentar Licença Sanitária ou Alvará de Funcionamento vigente, expedido pelo órgão de vigilância sanitária competente (municipal ou estadual) para a sede da empresa licitante ou para um estabelecimento onde a empresa já opere serviços de alimentação similares ao objeto licitado, devendo, em todo o caso, atender as exigências da Lei nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde), na Lei nº 9.782 /1999 (que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a ANVISA), e em normativas específicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como a RDC nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) ou a que a suceder, e demais legislações sanitárias aplicáveis.

## 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER*	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	TAXA DE UTILIZAÇÃO	VALOR TOTAL
1	Cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço físico, equipamentos e instalações para exploração de serviços de restaurante e lanchonete.	19356	Mês	60	R\$ 2.000,00	R\$ 120.000,00

11.2. Para fins de lançamento no Sistema Compras, a fim de compatibilizar a realização de disputa para seleção do interessado que ofereça a maior taxa de utilização de uso, **será considerando como custo estimado da contratação o valor de R\$ 100,00 (cem reais)**, que corresponde ao Valor do Lance, conforme tabela do item 1.1.

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Por se tratar de Cessão Administrativa Onerosa, a contratação em tela não acarretará impacto econômico-financeiro, uma vez que a cessão se fará sem ônus para o TRE/PA.

## 13. DO DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL E PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o CESSIONÁRIO que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

13.2. Serão aplicadas ao CESSIONÁRIO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. advertência, exclusivamente pela infração prevista no subitem 13.1, alínea “a”, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II. impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Federal direta e indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelas infrações previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 13.1;

III. declaração de inidoneidade para 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, pelas infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 13.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” do referido subitem, quando as respectivas infrações justificarem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na alínea anterior.

IV. Multa:

1. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial ou total do objeto.
2. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor anual da taxa de utilização, na hipótese de recusa em assinar o instrumento de contrato.
3. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor anual da taxa de utilização, na hipótese de recusa em receber a Ordem de Serviço.
4. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado no pagamento da Taxa de Administração, até o limite de 10% (dez por cento) do valor anual da Taxa de Administração;
5. multa em percentual incidente sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 10% do valor anual da taxa de utilização, durante a sua vigência, em decorrência das infrações abaixo descritas, considerando os graus e percentuais indicados nas Tabelas 1 e 2 abaixo:
6. o atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,40% do valor mensal da taxa de utilização
02	0,80% do valor mensal da taxa de utilização
03	4,10% do valor mensal da taxa de utilização

Tabela 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
01	Deixar de disponibilizar os itens especificados nos Anexos I – A e I – B do Termo de Referência, por item, por dia.	03	Por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
02	Deixar de cumprir horário de funcionamento do restaurante, estipulado no item 3.3.1, "e" do Termo de Referência, por dia;	01	Por ocorrência
03	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência não previstos nesta tabela de multas;	01	Por item e ocorrência
04	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02	Por item e ocorrência

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao cedente ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

13.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

13.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CEDENTE ao CESSIONÁRIO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CESSIONÁRIO observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.9. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
2. as peculiaridades do caso concreto;
3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
4. os danos que dela provierem para o Cedente;
5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.10. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

13.11. A personalidade jurídica do CESSIONÁRIO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CESSIONÁRIO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.12. A sanção de **declaração de inidoneidade** é de competência do Presidente do TRE-PA.

13.13. O Cedente deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

13.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

13.15. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

13.16. O recurso de que trata o subitem acima será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.17. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.18. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

#### 14. AVALIAÇÃO QUANTO À NECESSIDADE DE CLASSIFICAÇÃO DO TR, NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527/2011 (OBRIGATÓRIO)

Fundamentação: Art. 13 da IN SEGES 58/22 e 91, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

14.1. Considerando não se tratar de licitação cujas informações nele constantes sejam sensíveis e imprescindíveis à segurança da sociedade e do Estado, não há necessidade de se atribuir qualquer tipo de classificação ao presente documento, nos termos dispostos na Lei nº 12.527/2011.

#### 15. RELAÇÃO DE APÊNDICES E ANEXOS

⇒ Anexo I-A - Indicadores Básicos para o Cardápio do Restaurante

⇒ Anexo I-B - Indicadores Básicos para o Cardápio da Lanchonete

⇒ Anexo I-C - Padrão Referência para Gêneros Alimentícios

⇒ Anexo II - Planilha Taxa de Utilização

##### ANEXO I-A

##### INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE:

1. O almoço “self service” por quilo será composto diariamente de:

Item	Componentes
• Saladas	Alface e tomate.
	02 tipos de vegetais folhosos (rúcula, acelga, chicória, agrião, escarola, repolho verde e repolho roxo), servidos de forma alternada durante a semana.
	Salada de grãos (soja, feijão branco, grão-de-bico, lentilha), servida com os ingredientes alternados durante a semana.
	02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, abobrinha verde, vagem, beringela, broto de feijão, palmito, podendo um ser tubérculo), servidos de forma alternada durante a semana.
	Salada composta com mais de três ingredientes com ou sem maionese ou outro molho especial.
	02 tipos de vegetais crus não folhosos (pepino, rabanete, nabo), servidos de forma alternada durante a semana.
	02 tipos de frutas (maçã, melancia, abacaxi, pêra, mamão, etc), servidas de forma alternada durante a semana.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco.
	Arroz composto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.): servido com alternância de ingredientes durante a semana.
	Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis, etc).
	Feijão simples.
	Feijão com proteína animal.
	01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: filé, alcatra, contra-filé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo.

Pratos Principais Protéicos (pelo menos quatro opções diárias)	01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contra-filé: diariamente.
	01 opção de carne de frango (peito, coxa e/ou sobrecoxa desossada) cozida ou assada.
	01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana.
	01 opção de peixe preparado cozido ou assado: diariamente. Os peixes deverão ser servidos livres de espinhas, não podendo ser utilizado o processo de retalhamento sendo somente aceita a retirada efetiva das espinhas.
Guarnições	01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.
	01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueca, ravioli, nhoque, yakisoba, etc.), com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana.
	02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.
Um prato vegetariano	Preparação à base de soja, glúten, ovos ou queijo.

1.1. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, risoto, galinhada, lasanha, panqueca e outros.

1.2. Deverão ser oferecidos, diariamente, pelo menos duas opções de molhos para salada (vinagrete, rosé, balsâmico, italiano, limão, hortelã, mostarda, etc.) em molheiras separadas.

1.3. Deverão ser oferecidos, ainda, diariamente, azeite virgem ou extra virgem, vinagre, molho de soja; sal e pimenta-do-reino para o usuário temperar as próprias saladas já servidas.

2. O preço do quilo da sobremesa será cobrado à parte em relação ao preço do quilo da refeição.

2.1. Deverão ser ofertadas, diariamente, as seguintes opções de sobremesa:

2.1.1. Salada de fruta: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;

2.1.2. 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, etc), com variações durante a semana;

2.1.3. 01 opção de gelatina, sem adição de creme de leite ou leite condensado, com variação dos sabores durante a semana;

2.1.4. 01 doce dietético, com variação durante a semana.

2.1.5. Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva/morango/abacaxi/coco), cobrados por unidade.

3. Deverão ser ofertadas, diariamente, as seguintes bebidas, que serão pagas à parte:

3.1. Sucos naturais de laranja e melancia, em copo de 300ml, preparados com água mineral.

3.2. 02 opções de suco em polpa (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva) com água, em copo de 300 ml, com variação durante a semana;

3.3. Suco de frutas em lata (convencional e light);

3.4. Chá mate gelado em lata (convencional e light);

3.5. Refrigerantes em lata de sabores diversos (cola, guaraná, laranja, limão, uva), nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;

3.6. Água mineral, nas versões com e sem gás.

## ANEXO I-B

### INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE:

1. Deverão ser oferecidos diariamente os seguintes itens, dentre outros:

Produto	Variação
Bolo simples	Sem recheio e/ou cobertura (no mínimo 01 opção diária)
Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura (no mínimo 01 opção diária)
Salgados assados	No mínimo 02 opções diárias

Salgados fritos	No mínimo 02 opções diárias
Salgados fritos	No mínimo 01 opção diária
Pão de queijo	
Pão francês na chapa	Com manteiga
Sanduíches quentes na chapa	Queijo Quente e Misto Quente (pão francês, pão de forma e pão de forma integral)
Sanduíche natural com pão integral	No mínimo 02 opções diárias: - peito de frango desfiado/salada; - peito de peru/salada; - peito de peru/ ricota/cenoura; - atum/salada; - ricota/ameixa; etc.
Salada de fruta (composição de, no mínimo, 03 frutas em suco de laranja), sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado.	Mamão, banana, maçã, quiwi, manga, laranja, uva, pêssego, morango, etc.
Salada de fruta (composição e, no mínimo, 03 frutas em suco de laranja), com creme de leite ou leite condensado.	Mamão, banana, maçã, quiwi, manga, laranja, uva, pêssego, morango, etc.
Suco de laranja	
Suco de fruta (polpa congelada)	
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite
Vitamina de frutas com leite integral e aveia	Abacate, mamão, banana, maçã, etc.
Vitamina de frutas com leite desnatado e aveia	Abacate, mamão, banana, maçã, etc.
Iogurte com polpa de fruta	
Iogurte natural desnatado	
Café	
Café expresso	
Capuccino	
Açaí cremoso	
Leite puro integral (quente ou frio)	
Leite puro desnatado (quente ou frio)	
Café com leite integral (quente ou frio)	
Café com leite desnatado (quente ou frio)	
Achocolatado (quente ou frio) bom leite integral	
Achocolatado (quente ou frio) com leite desnatado	
Chás	Vários sabores
Suco em lata ou caixa	Vários sabores (uva, pêssego, manga, maçã, etc.), inclusive na versão light.
Chá mate gelado em lata	Sabores limão/pêssego, inclusive na versão light.
Refrigerante em lata	Vários sabores (cola, guaraná, limão, laranja, uva, etc.), inclusive light.

Água mineral	Com e sem gás
--------------	---------------

## ANEXO I-C

### PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Especificações
Óleos	Utilizar óleos de origem vegetal. Os restos/sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitados. Recomendamos a reciclagem dos mesmos.
Azeites	Usar os azeites virgem ou extra virgem, de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
Pães	Servir sempre pão francês assado no dia. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira, e os prazos prescritos pelo Cessionário para consumo.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros alimentícios e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o Termo de Cessão Onerosa de espaço físico a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
OBS: Outros tipos poderão ser acrescentados pela empresa para execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da Fiscalização do Cedente que, ao analisar a proposição, considerará tão somente a preservação do padrão de qualidade exigido. Para efeitos desta faculdade, não aceitará o Cedente a expressão "ou similar".	



Documento assinado eletronicamente por **ADOLFO GUILHERME PINHEIRO NETTO, Chefe de Seção**, em 31/03/2026, às 11:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.tre-pa.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tre-pa.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **2978473** e o código CRC **3AA893BE**.