



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO TOCANTINS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **Descrição do objeto.**

1.1. A presente contratação tem por objeto a concessão de uso de espaço físico, a título oneroso, localizado nas dependências do prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins, destinado à exploração comercial dos serviços de alimentação, relativos à operação de restaurante do tipo “self-service” e lanchonete, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência:

1.1.1. **Lanchonete:**

Lanches	Bolos	Bolo simples (sem recheio e/ou cobertura)
		Bolo com farinha integral (pedaço)
		Bolos confeitados ou tortas (com recheio e/ou cobertura)
	Salgados	Assados
		Fritos
		Pão de queijo
		Pizzas diversas
		Tortas diversas
		Torta de legumes e frango/carne
	Sanduíches	Sanduíches quentes
		Sanduíches na chapa quente
		Sanduíches frios de pão integral e recheios leves de várias opções (sanduíches naturais)
		Pão francês com ovo
	Salada de frutas e Coalhada	Salada de frutas com no mínimo 4 variedades de frutas
		Coalhada com frutas e mel

Bebidas	Sucos	Suco de laranja
		Suco de limão (normal e limonada suíça)
		Suco de fruta (polpa congelada) com água
	Cremes/vitaminas	Preparo de leite com fruta ou polpa congelada (creme)
		Preparo de leite e frutas. Ex.: abacate, morango, banana e outras frutas; com farinha de arroz e aveia
	Bebidas lácteas	Leite puro integral e desnatado
		Leite com achocolatado integral e desnatado
		iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo 120 ml
	Refrigerantes	Refrigerante garrafa 200ml, 290ml
		Refrigerante garrafa 600ml
		Refrigerante em lata 220ml, 310ml, 350ml
		Refrigerante diet, light ou zero em lata 220ml, 310ml, 350ml
	Água	Água mineral sem gás 500ml
		Água mineral com gás 500ml
		Água de coco (caixinha)
		Água de coco (copo 300 ml In Natura)

* Os itens listados acima não são exaustivos.

1.1.2. Restaurante:

Prato feito (PF) / Marmitex	Com arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), legumes cozidos, farofa e salada

Self-serviço (Autosserviço)	Massas	Prato vegetariano (arroz, feijão, proteína vegetal como soja ou legumes cozidos, farofa crocante de soja, salada e ovos)
		Lasanha
	Carnes	Macarrão Espaguete ou penne ao alho e óleo e molhos diversos
		Bife acebolado
		Carne cozida com legumes
		Filé de Frango grelhado e empanado
		Frango e carne bovina assada
		Filé de peixe grelhado e empanado
	Legumes e Verduras	Cenoura, brócolis, ervilha, couve-flor, batata, entre outros, podem ser cozidos, refogados ou assados
	Hortaliças	Alface, tomate, cenoura, beterraba, pepino, etc., em saladas ou como acompanhamento fresco
	Farofas	Farofa de mandioca, farofa de pão, farofa de banana
	Opções leves	<i>Quiches</i> (torta salgada aberta) de legumes, queijo, frango, etc
		<i>Tabule</i> (quibe) ou salada de grãos (ex: grão-de-bico, lentilha)
		Salada com proteína (salpicão, atum ou ovo de codorna)
		Omelete com acompanhamentos (arroz e salada)
		Arroz branco, arroz integral, com incremento ou não
		Feijão carioca ou preto, tropeiro, feijoada
		Purê Ex.: de batata, mandioca, abóbora, banana da terra

	Outras Opções	Escondidinho (de carne, frango ou legumes)
		Ovo poche, frito e cozido
		Batata frita
		Maionese de legumes e ovos
Sobremesas		Chocolates
		Gelatina em porção individual
		Pudim ou mousse em porção individual
		Torta doce Ex.: limão

* Os itens listados acima não são exaustivos.

2. **Justificativa para a contratação.**

2.1. **Necessidades a serem atendidas (motivação da contratação).**

2.1.1. Faz-se necessária a contratação da concessão de uso de espaço físico localizado nas dependências do edifício-sede do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins para a exploração dos serviços de lanchonete, com o objetivo de assegurar a disponibilização contínua de refeições, lanches e bebidas aos magistrados, servidores, colaboradores, estagiários, prestadores de serviços, advogados, jurisdicionados e demais usuários das instalações do Tribunal, contribuindo para a adequada prestação dos serviços institucionais e para a continuidade no atendimento das necessidades dos usuários que frequentam a sede da Justiça Eleitoral.

2.2. **Objetivos a serem alcançados.**

2.2.1. A presente contratação visa atender às necessidades nutricionais diárias dos magistrados, servidores, estagiários, prestadores de serviço e visitantes, garantindo o fornecimento de alimentação de qualidade, em local apropriado, proporcionando comodidade e bem-estar aos usuários da instituição.

2.3. **Indicação de que os serviços são de natureza continuada.**

2.3.1. A concessão do espaço é de natureza contínua, pois tem a finalidade de atender às necessidades cotidianas das pessoas que frequentam o Tribunal.

3. **Descrição completa da solução.**

3.1. A presente contratação tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico localizado nas dependências do edifício-sede do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins (TRE-TO), destinado à exploração comercial de serviços de alimentação. O espaço será utilizado para a operação de restaurante na modalidade self-service, com cobrança por peso e oferta de refeição na modalidade Prato Feito (PF), bem como de lanchonete, visando atender às necessidades alimentares de magistrados, servidores, colaboradores, estagiários, prestadores de serviços, visitantes e demais usuários das instalações do Tribunal.

3.2. Os serviços deverão ser prestados com qualidade, eficiência e observância às normas de segurança alimentar e sanitárias vigentes, assegurando a oferta de refeições balanceadas, diversificadas e preparadas em condições adequadas de higiene. O restaurante deverá operar na modalidade self-service, com cobrança por peso, enquanto a

lanchonete deverá oferecer variedade de produtos, tais como lanches, bebidas, salgados, doces e outros itens compatíveis com a natureza do serviço, de forma a atender às necessidades dos usuários.

3.3. Os alimentos e preparações culinárias ofertados no restaurante e na lanchonete deverão ser preparados nas dependências da área objeto da concessão, utilizando ingredientes próprios para consumo humano e observando as boas práticas de manipulação de alimentos, sendo vedada, como regra, a comercialização de refeições prontas industrializadas ou produzidas integralmente em cozinhas externas, ressalvados os produtos industrializados normalmente comercializados em lanchonetes, tais como bebidas, sorvetes, chocolates, biscoitos e outros similares.

3.4. As refeições deverão apresentar características de preparo culinário tradicional, com alimentos preparados diariamente, observando padrões de qualidade, variedade, sabor, higiene e valor nutricional compatíveis com o atendimento aos frequentadores.

3.5. A solução deverá contemplar a instalação, operação e manutenção de todos os equipamentos necessários para o funcionamento do restaurante e da lanchonete, bem como a contratação de pessoal qualificado para a execução dos serviços. A empresa Concessionária será responsável por todas as despesas relacionadas à operação, incluindo insumos, mão de obra, manutenção de equipamentos, limpeza e adequação do espaço físico, respeitando as normas de segurança, higiene e saúde.

4. Requisitos da contratação.

4.1. Requisitos Gerais:

4.1.1. A empresa Concessionária deverá ser legalmente constituída e possuir experiência comprovada na prestação de serviços de alimentação, preferencialmente em órgãos públicos ou instituições de grande porte.

4.1.2. O espaço físico será cedido pelo TRE-TO, cabendo à Concessionária a responsabilidade pela instalação e manutenção de todos os equipamentos necessários para a operação.

4.2. Requisitos Operacionais:

4.2.1. O restaurante deverá operar no formato "self-service", com oferta de refeições balanceadas, incluindo opções de saladas, pratos quentes, acompanhamentos, sobremesas e bebidas.

4.2.2. A lanchonete deverá oferecer um cardápio variado, com opções de lanches rápidos, salgados, doces, sucos, cafés e outros itens de conveniência.

4.2.3. O horário de funcionamento deverá ser compatível com o expediente do TRE-TO, podendo ser ajustado conforme a demanda e a necessidade do órgão.

4.2.4. A Concessionária deverá garantir a reposição contínua dos alimentos durante o horário de funcionamento, evitando desabastecimento.

4.3. Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar:

4.3.1. Todos os alimentos deverão ser preparados e armazenados de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.

4.3.2. A Concessionária deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo a segurança e a qualidade das refeições servidas.

4.3.3. Os funcionários da Concessionária deverão utilizar uniformes adequados e equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme exigido pelas normas de segurança e higiene.

4.4. Requisitos de Infraestrutura e Equipamentos:

4.4.1. A Concessionária será responsável pela instalação, operação e manutenção de todos os equipamentos necessários para o funcionamento do restaurante e da lanchonete, incluindo fogões, geladeiras, freezers, balcões térmicos, mesas, cadeiras, entre outros.

4.4.2. O espaço físico deverá ser mantido limpo e organizado, cabendo à Concessionária a responsabilidade pela limpeza diária e pela destinação adequada dos resíduos gerados.

4.5. Requisitos de Atendimento:

4.5.1. A Concessionária deverá garantir um atendimento cortês, ágil e eficiente, com funcionários devidamente treinados para lidar com o público.

4.5.2. Deverá ser disponibilizado um canal de comunicação para o recebimento de sugestões, reclamações e elogios dos usuários.

4.6. Requisitos de Contrapartida:

4.6.1. A empresa Concessionária deverá pagar ao TRE-TO um valor mensal pela concessão do espaço físico, conforme estipulado no contrato.

4.6.2. A Concessionária será responsável por arcar com os custos de insumos necessários para a operação, conforme estabelecido no contrato.

4.7. Requisitos de Fiscalização:

4.7.1. O TRE-TO poderá realizar fiscalizações periódicas para verificar o cumprimento das condições estabelecidas no contrato, incluindo a qualidade dos alimentos, a higiene do espaço e o atendimento ao público.

4.7.2. A Concessionária deverá apresentar relatórios periódicos sobre a operação, conforme solicitado pelo TRE-TO.

4.8. Normas legais, regulamentares e convencionais com as quais a solução deve estar em conformidade:

4.8.1. [Instrução Normativa nº 1, de 09 fevereiro de 2024](#), que dispõe sobre os processos de contratação no âmbito do TRE-TO, compatibilizando com a Lei nº 14.133/21;

4.8.2. [Lei de Licitações e Contratos nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providência.

4.9. Critérios de sustentabilidade:

4.9.1. A Concessionária deverá adotar práticas sustentáveis, como a redução do uso de descartáveis, a separação de resíduos recicláveis e a utilização de insumos que minimizem impactos ambientais.

4.9.2. Sempre que possível, deverá ser incentivado o uso de produtos locais e de fornecedores que adotem práticas sustentáveis.

4.10. Vistoria:

4.10.1. A licitante, caso entenda necessário, poderá vistoriar o local do espaço físico concedido, objeto deste Termo de Referência.

4.10.2. A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das condições e peculiaridades relativas à execução do objeto contratual, cabendo à Concessionária assumir os ônus decorrentes da concessão.

5. **Modelo de execução do objeto.**

5.1. **Prazos contratuais:**

5.1.1. A contratação terá duração de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 105 da Lei n.º 14.133/2021.

5.2. **Descrição da dinâmica do contrato:**

5.2.1. **Regime de execução:**

5.2.1.1. A execução do objeto da presente contratação será realizada sob o regime de concessão de uso de espaço físico, a título oneroso, nas dependências do prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral do Tocantins (TRE-TO).

5.2.1.2. A Concessionária será responsável pela exploração comercial dos serviços de alimentação, abrangendo a operação de restaurante do tipo "self-service" e lanchonete, conforme as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

5.2.2. **A execução deverá observar as seguintes diretrizes:**

5.2.2.1. O espaço físico será cedido à Concessionária mediante pagamento mensal, conforme valores e condições estabelecidos no contrato, sendo vedada a sublocação ou transferência do uso a terceiros sem prévia autorização do TRE-TO.

5.2.2.2. A Concessionária será responsável pela instalação, operação e gestão do restaurante e lanchonete, incluindo a aquisição de equipamentos, insumos e mão de obra necessários para o pleno funcionamento dos serviços.

5.2.2.3. Os serviços deverão ser prestados em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, garantindo a qualidade dos produtos e a satisfação dos usuários.

5.2.2.4. O horário de funcionamento deverá atender às necessidades do TRE-TO, conforme especificado neste Termo de Referência, podendo ser ajustado mediante acordo entre as partes.

5.2.2.5. A Concessionária será responsável pela manutenção e conservação do espaço físico cedido, bem como pela limpeza e organização do ambiente, de forma a garantir condições adequadas de uso.

5.2.2.6. O TRE-TO, por meio de sua equipe designada, realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, garantindo o cumprimento das condições contratuais e das normas aplicáveis.

5.2.2.7. A Concessionária deverá arcar com todos os custos relacionados à execução dos serviços, incluindo despesas com pessoal, insumos, equipamentos, tributos, taxas e quaisquer outros encargos necessários para a operação do restaurante e lanchonete.

5.2.2.8. O prazo de vigência da concessão será definido no contrato, podendo ser prorrogado conforme legislação aplicável e interesse das partes.

5.2.3. **Horários:**

5.2.3.1. Expediente do Tribunal.

5.3. **Obrigações da Concessionária:**

5.3.1. Prestar os serviços de alimentação (refeições, lanches, bebidas não alcoólicas) conforme os padrões de higiene e qualidade exigidos;

- 5.3.2. Manter o espaço físico limpo, conservado e em pleno funcionamento, durante os dias úteis, no horário de expediente do órgão;
- 5.3.3. Não alterar a destinação do espaço concedido;
- 5.3.4. Assumir integral responsabilidade por todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e civis decorrentes da exploração comercial;
- 5.3.5. Submeter previamente ao TRE-TO qualquer modificação ou obra nas instalações físicas;
- 5.3.6. Preparar, diariamente, nas dependências da cozinha disponibilizada pelo Tribunal, as refeições destinadas ao restaurante, bem como os alimentos que compõem o cardápio da lanchonete cuja produção seja compatível com o espaço e a estrutura disponibilizados;
- 5.3.7. Oferecer refeições de preparo culinário tradicional, elaboradas com alimentos preparados diariamente, vedada a simples revenda de refeições prontas produzidas integralmente em estabelecimento diverso, exceto quanto aos produtos industrializados e àqueles cuja fabricação externa seja inerente à sua natureza.

5.4. **Obrigações da Contratante:**

- 5.4.1. Disponibilizar à Concessionária o espaço físico com as adequações necessárias ao funcionamento de lanchonete e restaurante;
- 5.4.2. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais;
- 5.4.3. Emitir notificações e aplicar penalidades em caso de descumprimento.

5.5. **Recebimento:**

5.5.1. **Provisório:**

5.5.1.1. A entrega do espaço físico ao concessionário deve ser formalizada por meio de termo de entrega que conterá:

- a) A identificação do espaço físico concedido;
- b) As condições em que o espaço está sendo entregue;
- c) As responsabilidades do concessionário em relação à manutenção e uso do espaço.

5.5.2. **Definitivo:**

5.5.2.1. Fiscalização e Acompanhamento.

5.5.2.2. Durante a vigência do contrato, o TRE/TO, por meio da Seção de Serviços Gerais (SESEG), deve fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pelo concessionário, como:

- a) O pagamento da contrapartida;
- b) A manutenção do espaço físico;
- c) O cumprimento das normas.

6. **Modelo de gestão de contrato.**

6.1. **Modo de formalização da contratação.**

6.1.1. A contratação será formalizada por meio de Termo de Concessão de Uso.

6.2. **Procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato.**

6.2.1. Serão designados servidores para fiscalizar e gerenciar a execução do contrato, devendo dirimir as dúvidas que surgirem, exigir e fiscalizar o atendimento às

especificações previstas para o objeto da contratação.

6.3. Mecanismos de comunicação entre o TRE-TO e a Concessionária.

6.3.1. As comunicações entre o TRE-TO e a Concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica (e-mail/WhatsApp).

7. Critérios de medição e pagamento.

7.1. Critérios de medição:

7.1.1. A medição da execução contratual será feita com base na verificação do cumprimento das obrigações assumidas pelo concessionário, especialmente quanto:

7.1.1.1. ao funcionamento regular e contínuo dos serviços de alimentação nos horários estabelecidos;

7.1.1.2. à manutenção e conservação do espaço físico concedido;

7.1.1.3. ao cumprimento das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas e contratuais;

7.1.1.4. ao atendimento ao público com qualidade e regularidade;

7.1.1.5. à inexistência de reclamações fundamentadas ou sanções aplicadas por órgãos fiscalizadores.

7.1.2. A fiscalização da execução do contrato será realizada por servidor da Seção de Serviços Gerais (SESEG).

7.2. Critérios de pagamento:

7.2.1. O valor da contraprestação mensal será o ofertado pela licitante vencedora, conforme registrado na proposta comercial e homologado pela Administração, não sendo admitida a redução sem justificativa e autorização formal.

7.2.1.1. O pagamento deverá ser efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), sendo o Órgão Arrecadador: 14000 - JUSTIÇA ELEITORAL, a Unidade Gestora Arrecadadora: 070027 (TRE/TO) e o Código de Recolhimento: 031213 - TAXA DE USO DE IMÓVEIS PÚBLICOS, até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte ao mês de referência (com tolerância de 2 (dois) dias úteis para comprovação).

7.2.2. O não pagamento no prazo estipulado sujeitará o concessionário às penalidades previstas no contrato e na legislação aplicável, inclusive multa moratória, podendo ensejar a rescisão contratual em caso de inadimplemento reiterado.

7.2.3. O valor a ser pago poderá ser atualizado anualmente utilizando-se como fator de correção IGP-M no período.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor.

8.1. Identificação do bem comum, para efeitos de utilização da modalidade pregão ou definição de outra modalidade.

8.1.1. Os serviços a serem contratados são de natureza contínua, pois visam atender as necessidades permanentes do Tribunal e são considerados serviços comuns para fins e efeitos da legislação que rege o pregão.

8.2. Critérios de julgamento e aferição da proposta mais vantajosa.

8.2.1. O julgamento das propostas será realizado com base no critério de **maior desconto sobre o valor de concessão** de uso do espaço físico, a título oneroso, conforme previsto no edital.

8.3. Exigências de habilitação

8.3.1. A licitante deverá atender a todos os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista previstos neste Edital.

8.3.2. A qualificação técnica da licitante será comprovada mediante a apresentação de, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução satisfatória de serviços de alimentação com características compatíveis ao objeto desta contratação.

8.3.2.1. Os atestados deverão demonstrar a experiência na operação e administração de serviços de alimentação, abrangendo as atividades de restaurante (fornecimento de refeições) e lanchonete, admitindo-se a comprovação por meio de atestados distintos para cada atividade ou o somatório de atestados.

8.3.2.2. Os atestados deverão comprovar que a licitante realizou a produção/preparo dos alimentos (refeições e itens de lanchonete). Não serão aceitos, para fins de qualificação técnica, atestados que comprovem exclusivamente a revenda de refeições prontas ou de produtos industrializados, em consonância com os itens 3.3, 3.4, 5.3.6 e 5.3.7 deste Termo de Referência.

8.3.2.3. Serão aceitos atestados relativos a contratos já encerrados ou em vigor. No caso de contratos em vigor, o atestado deverá comprovar a execução do serviço por período igual ou superior a 1 (um) ano.

8.3.2.4. Por se tratar de serviço contínuo, e nos termos do art. 67, §5º, da Lei nº 14.133/2021, a licitante deverá comprovar a execução de serviços similares ao objeto desta contratação **por prazo mínimo de 3 (três) anos**, admitido o cômputo de períodos sucessivos ou não, bem como o somatório de atestados, sem exigência de continuidade ininterrupta.

9. **Estimativa do valor da contratação.**

9.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 426,99 (quatrocentos e vinte e seis reais e noventa e nove centavos) por mês, totalizando R\$ 5.123,88 (cinco mil cento e vinte e três reais e oitenta e oito centavos) ao ano.

10. **Adequação orçamentária.**

10.1. A concessão onerosa é receita para a Administração, recolhida por Guia de Recolhimento da União - GRU, portanto não há adequação orçamentária.

11. **Sanções administrativas em caso de descumprimento contratual.**

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Concessionária que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato ou do instrumento equivalente que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato ou do instrumento equivalente;
- 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 ou do instrumento equivalente;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato ou do instrumento equivalente;
- 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.

11.2. Serão aplicadas ao licitante/contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato/ instrumento equivalente, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem **11.1**, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem **11.1**, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

I. Moratória de 0,7% (zero vírgula sete por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contraprestação ou instrumento equivalente, até o limite de 10% (dez por cento);

II. Compensatória, para infração descritas nas alíneas “a”, “b” e “d” do subitem **11.1**, a multa será de 5% a 8% valor da contraprestação ou instrumento equivalente.

III. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem **11.1**, de 8% a 10% do valor da contraprestação ou instrumento equivalente.

IV. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem **11.1**, de 10% a 15% do valor da contraprestação ou instrumento equivalente.

11.3. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de regular processo administrativo, mediante o qual se garantirão o contraditório e a ampla defesa.

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

11.5. 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](#))

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante à Concessionária, 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](#)).

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, 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.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9. 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 nº 14.133, de 2021 \(art. 159\)](#).

11.10. A personalidade jurídica da Concessionária poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo 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 a Concessionária, 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](#)).

11.11. 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, de 2021](#).

11.12. Os débitos da Concessionária para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo Termo ou de outros contratos administrativos que a Concessionária possua com o órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

11.13. A Contratante promoverá o registro no SICAF de toda e qualquer penalidade imposta à Concessionária.

11.14. A recusa injustificada do fornecedor em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará à multa compensatória no percentual de até 15% (quinze por cento) sobre o valor da proposta e, se for o caso, à imediata perda da garantia de proposta, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

12. **Forma de reajustamento do contrato**

12.1. O reajustamento poderá ser realizado em conformidade com o previsto na Lei nº 14.133/21 e de acordo com o termo contratual.

WILSON ALVES PEREIRA
Técnico Judiciário



Documento assinado eletronicamente em 31/07/2026, às 13:32, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

MARCOS CESAR DOS SANTOS FARIAS

Chefe de Seção



Documento assinado eletronicamente em 31/07/2026, às 13:33, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tre-to.jus.br/autenticar> informando o código verificador **000012302727012** e o código CRC **6ABD462E**.