



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 10ª REGIÃO
SAS Quadra 1, Bloco D - Bairro Setor de Autarquias Sul - CEP 70097-900 - Brasília - DF - www.trt10.jus.br
Praça dos Tribunais Superiores

EDITAL

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO
(NOVA LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - LEI 14.133/2021)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90012-2026		Processo SEI: 0000926-62.2025.5.10.8000
Data de Abertura: 15/05/2026	Horário: 14:00	Local: Portal de Compras do Governo Federal - https://www.gov.br/compras/pt-br

SUMÁRIO

Objeto

Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília

Valor Estimado/Máximo

R\$13.447,10 (taxa de ocupação)

Critério de Julgamento	Sistema de Registro de Preços (SRP)?	Amostras?	Vistoria Prévia?
MAIOR LANCE OFERTA (MAIOR TAXA DE OCUPAÇÃO)	NÃO	NÃO	SIM
Benefícios ME/EPP (arts. 42 a 49 da LC 123/06)?	Licit. Exclusiva ME/EPP?	Bens/Serviços de Informática (Decreto 7.174/10)?	Instrumento Contratual
SIM	NÃO (art. 49 da LC 123/06)	NÃO	TERMO DE CESSÃO DE USO
Regime de Execução/Forma de Fornecimento?	Garantia Contratual do Objeto?	Garantia de Proposta (art. 58, NLLC)?	Garantia de Execução (arts. 96 a 102, NLLC)
-	NÃO	NÃO	SIM

Documentos de Habilitação (ver tópico "DA HABILITAÇÃO")

Requisitos Básicos: - SICAF (ou documentos equivalentes): habilitação jurídica; regularidade fiscal, social e trabalhista; qualificação econômico-financeira.	Requisitos Específicos: - Qualificação Econômico-Financeira (CS não inferior a 10% do valor estimado da contratação - art. 69, §4º, da NLLC). - Qualificação Técnico-Operacional
Pedidos de Esclarecimentos e Impugnações	
Até às 19h do dia 12/05/2026, exclusivamente por meio eletrônico, e-mail: licitacao@trt10.jus.br	
Observações Gerais	
- A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO e FECHADO (ver tópico "DO MODO DE DISPUTA"). - Será verificado, preliminarmente ao julgamento da proposta, se o licitante provisoriamente vencedor possui sanções impeditivas no SICAF, bem as certidões negativas: CEIS e CNEP do Portal da Transparência; CNIA do CNJ; Inidôneos do TCU (ver tópico "DA VERIFICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS"). - A apresentação dos documentos de habilitação somente será exigida do licitante provisoriamente vencedor, e no efetivo momento da fase de habilitação (ver tópico "DA HABILITAÇÃO").	

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. Cessão de uso, a título oneroso e precário, de espaço físico localizado nas dependências do Foro Trabalhista de Brasília para empresa especializada na prestação de **serviços contínuos** de lanchonete e restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, em especial no Termo de Referência (**Anexo I**).

2. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

2.1. A legislação aplicável ao presente certame encontra-se explicitada no tópico "DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL" **do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. O ajuste decorrente desta licitação **não implica despesa para a Administração**, por se tratar de **cessão onerosa de uso**; a **cessão gera receita** ao TRT-10, a título de **taxa de ocupação mensal (TU)**, apurada conforme as regras deste edital.

3.2. Os **Valores Estimados/Máximos** da presente contratação encontram-se no **Apêndice II do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital.

4. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

4.1. Até **3 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá **impugnar** este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021 ou para solicitar **esclarecimento** sobre os seus termos, exclusivamente por meio eletrônico, para o e-mail licitacao@trt10.jus.br., até as **19 horas**, no horário oficial de Brasília-DF.

4.2. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação e/ou responderá os pedidos de esclarecimentos.

4.3. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4.5. As respostas às impugnações e aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no **sistema eletrônico**, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos **vincularão** os participantes e a Administração.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo **ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação**, e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compra), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

5.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o **terceiro dia útil** anterior à data prevista para recebimento das propostas.

5.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.1.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.1.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar inabilitação do licitante no momento oportuno.

5.2. Também **poderão** participar deste Pregão:

5.2.1. As pessoas jurídicas reunidas em **consórcio**, desde que observadas as normas previstas no **art. 15** da Lei nº 14.133/2021.

5.2.2. Os profissionais organizados sob a forma de **cooperativa**, desde que observadas as normas previstas no **art. 16** da Lei nº 14.133/2021.

5.2.2.1. Estendem-se às cooperativas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488/2007.

5.3. **Não poderão** participar deste Pregão, nos termos do **art. 14** da Lei nº 14.133/2021:

5.3.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados (observadas as ressalvas constantes dos §§2º a 4º do art. 14 da NLLC);

5.3.2. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (observadas as ressalvas constantes dos §§2º a 4º do art. 14 da NLLC);

5.3.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

5.3.3.1. O impedimento do item anterior também será aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.3.4. **Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;**

5.3.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404/1976](#), concorrendo entre si;

5.3.6. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

5.4. Também **não poderão** participar deste Pregão:

5.4.1. Agentes públicos do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

5.4.1.1. As vedações de que trata este subitem estendem-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5.4.2. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP e outras entidades congêneres, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

6. DO TRATAMENTO FAVORECIDO

6.1. **Será concedido o tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 (exceto a exclusividade do art. 48) para as microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP).**

6.2. **Não será concedido o tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (art. 3º, II, da LC nº 123/2006), devendo a licitante apresentar declaração de observância desse limite na licitação, conforme art. 4º, §2º da Lei nº 14.133/2021 (NLLC).**

6.3. Nas contratações com prazo de **vigência superior a 1 (um) ano**, será considerado o **valor anual** do contrato na aplicação dos limites previstos nos itens anteriores (art. 4º, §3º, da NLLC).

6.4. O tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 também se estende para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a **proposta** com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, **até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública**, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

7.2. Os licitantes poderão **retirar ou substituir a proposta** anteriormente inserida no sistema, **até a abertura da sessão pública**.

7.3. **Não haverá ordem de classificação** na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá

somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

7.4. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, **após a fase de envio de lances**.

7.5. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

7.6. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7.7. **O envio da proposta implica aceitação plena deste Edital e de seus anexos;**

7.8. No cadastramento da proposta inicial, o licitante **declarará**, em campo próprio do sistema, que:

7.8.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a **integralidade dos custos** para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que **cumpre plenamente os requisitos de habilitação** definidos no instrumento convocatório;

7.8.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

7.8.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.8.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8.5. No caso de licitante organizado em cooperativa, que cumpra os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8.6. No caso de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que cumpra os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

7.8.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

7.8.7. A **falsidade da declaração** de que trata o item anterior sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital e seus anexos, em especial no Termo de Referência (**Anexo I**).

7.9. É **facultado** ao licitante, quando do cadastramento da proposta, **parametrizar** o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto final máximo, observadas a regras do art. 19 da IN nº 73/2022 - SEGES/ME.

7.10. Com intuito de fornecer parâmetro aos interessados para elaboração da proposta, nos termos do que dispõe o item 2.2 do Apêndice III do TR anexo ao Edital:

Item	Descrição	Unid.	Média Diária (pessoas)
------	-----------	-------	------------------------

1	Bufê do Almoço	kg	190
2	Lanche da Manhã	kg	27
3	Lanche da Tarde	kg	27
4	Sobremesa	kg	15

7.11. Os quantitativos e valores estimados apresentados possuem **caráter meramente referencial**, destinando-se exclusivamente ao **planejamento da contratação** e ao **dimensionamento da proposta**, não configurando obrigação mínima de consumo, fornecimento ou faturamento, nem vinculando a Administração ou o futuro cessionário.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

8.1.1. Valor total do Item; ;

8.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência (Anexo I)

8.2. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

8.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

8.4. Nos valores propostos estarão inclusos **todos os custos** operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

8.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

8.7.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

8.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de julgamento da proposta.

9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para **troca de mensagens** entre o Pregoeiro e os licitantes.

9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.5.1. O **critério de julgamento** adotado será o **MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

9.5.2. Os **lances** deverão ser ofertados pelo percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

9.5.2.1. Não será aceito percentual de desconto menor que R\$ 13.447,10, referente ao valor mínimo da taxa de ocupação constante do item 5, Apêndice III do Termo de Referência, sob pena de desclassificação da proposta.

9.5.2.2. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, conforme fórmula a seguir:

$$TU = (D \times R\$1.000,00) \times 1000$$

Em que:

TU = taxa mensal de utilização

D = percentual de desconto ofertado

9.5.2.3. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

a) Percentual de desconto ofertado de 1,34471% (menor desconto aceito):

$$TU = (1,34471/100 \times R\$1.000,00) \times 1000$$

$$TU = R\$ 13.447,10$$

b) Percentual de desconto ofertado de 1,5%:

$$TU = (1,5/100 \times R\$1.000,00) \times 1000$$

$$TU = R\$ 15.000,00$$

9.6. O licitante somente poderá oferecer lance de **valor inferior ou percentual de desconto superior ao último** por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.7. O licitante poderá, uma única vez, **excluir** seu último lance ofertado, no **intervalo de quinze segundos** após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

9.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

9.9. Caso o licitante **não apresente lances**, concorrerá com o valor de sua proposta.

9.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do

valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.11. No caso de **desconexão** com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.12. Quando a **desconexão** do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **24 (vinte e quatro) horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação (art. 27 da IN nº 73/2022 - SEGES/ME).

10. DO MODO DE DISPUTA

10.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado (art. 24 da IN nº 73/2022 - SEGES/ME).

10.2. A etapa de envio de lances terá duração de **quinze minutos**. Encerrado o referido prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de **até dez minutos**, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

10.3. Após a etapa de que trata o item anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais **até dez por cento superiores ou inferiores** àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um **lance final e fechado em até cinco minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.3.1. Na ausência de, no mínimo, **três ofertas** nas condições de que o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, **até o máximo de três**, poderão oferecer um lance final e fechado em **até cinco minutos**, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

10.3.2. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.4. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço ou em ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

11. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

11.1. Em relação a itens não exclusivos, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte **beneficiárias do tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006** (vide: art. 4º, §§1º a 3º, da NLLC) que se encontrarem na faixa de até **5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas **empatadas** com a primeira colocada.

11.1.1. Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

11.1.2. A beneficiária melhor classificada terá o direito de encaminhar uma **última oferta para desempate**, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **5 (cinco) minutos** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

11.1.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele **intervalo de 5% (cinco por cento)**, na ordem

de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

11.1.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado **sorteio** entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.2. Só poderá haver **empate** entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

11.3. Em caso de empate entre duas ou mais propostas (ou lances finais fechados), serão utilizados os seguintes **critérios de desempate**, nesta ordem (art. 60 da NLLC):

11.3.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

11.3.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

11.3.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

11.3.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

11.4. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada **preferência**, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por (art. 60, §1º, da NLLC):

11.4.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

11.4.2. Empresas brasileiras;

11.4.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.4.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

12. DA NEGOCIAÇÃO

12.1. Concluída a fase de lances, no caso de o preço da proposta provisoriamente vencedora estar acima do estimado pela Administração, o Pregoeiro poderá **negociar** condições mais vantajosas (art. 61 da NLLC).

12.1.1. A negociação será realizada **por meio do sistema**, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12.1.2. É **vedada** a negociação em parâmetros diferentes das previstas neste Edital.

12.2. A negociação poderá ser feita com os **demais licitantes**, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, **for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração**.

12.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata da sessão pública.

13. DA VERIFICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS

13.1. Preliminarmente à fase de julgamento da proposta, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das **condições de participação do licitante provisoriamente vencedor**, especialmente quanto à existência de **sanção que impeça a participação** no certame ou a futura contratação (art. 14, III, da NLLC), mediante a consulta aos seguintes cadastros:

13.1.1. **SICAF** (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores);

13.1.2. **CEIS** (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) e **CNEP** (Cadastro

Nacional de Empresas Punidas) mantidos no Portal da Transparência;

13.1.3. **CNCIA** (Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa) mantido pelo CNJ;

13.1.4. **Lista de Inidôneos** mantida pelo TCU;

13.2. A Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>) supre a necessidade de consulta individualizada aos cadastros CEIS, CNEP, CNCIA e Lista de Inidôneos.

13.3. A consulta aos cadastros **CEIS e CNCIA** deverá ser realizada em nome da **empresa licitante** e também de seu **sócio majoritário**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de **ato de improbidade administrativa**, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja **sócio majoritário** (Acórdão TCU nº 628/2019 Plenário).

13.4. Caso na consulta ao SICAF se constate a existência de **Ocorrências Impeditivas Indiretas**, o Pregoeiro **diligenciará** para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

13.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

13.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

13.5. Constatada a existência de sanção impeditiva, o Pregoeiro reputará o licitante **desclassificado**, por falta de condição de participação.

13.5.1. Se a proposta ou lance provisoriamente vencedor for **desclassificado**, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance **subsequente, e, assim sucessivamente**, na ordem de classificação.

13.5.2. **Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte**, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

13.6. O pregoeiro, preventivamente, também verificará a regularidade do licitante provisoriamente vencedor perante o **Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin)**.

13.6.1. O registro no CADIN constitui fator impeditivo à celebração de contratos administrativos que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos (art. 6º-A da Lei 10.522/2002, incluído pela Lei nº 14.973/2024).

13.6.2. O licitante deverá providenciar a regularização das eventuais pendências perante o Cadin **até o prazo final para assinatura do termo de contrato ou aceite do instrumento equivalente**.

14. DO JULGAMENTO

14.1. Concluída a etapa de verificação de ocorrências impeditivas, o Pregoeiro solicitará ao **licitante provisoriamente vencedor** que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a **proposta** adequada ao último lance ofertado, acompanhada, se for o caso, **das planilhas de custos e/ou dos documentos complementares**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

14.1.1. É facultado ao Pregoeiro **prorrogar o prazo** estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

14.1.2. O envio de anexo com as especificações, planilha de custos e/ou documentações complementares, quando solicitado, é condição indispensável à classificação do licitante.

14.1.3. O não envio, acompanhado da inércia, no sentido de se manifestar sobre a solicitação referida, configurará a não manutenção da proposta e ensejará à aplicação das sanções previstas no **Termo de Referência**, Anexo I deste Edital.

14.2. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos

custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o **licitante provisoriamente vencedor** será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

14.3. **Erros no preenchimento da planilha** não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

14.3.1. O ajuste se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

14.3.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

14.4. O Pregoeiro **examinará a proposta** quanto quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado/máximo e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

14.4.1. O Pregoeiro, sempre que necessário, poderá solicitar auxílio ao **setor técnico competente**, para confirmação do atendimento das especificações técnicas do objeto.

14.4.2. Caso o **licitante provisoriamente vencedor** tenha usufruído do tratamento favorecido previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, o Pregoeiro **verificará o efetivo enquadramento** do licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

14.5. Será **desclassificada** a proposta provisoriamente vencedora que (art. 59 da NLLC):

14.5.1. Contiver vícios insanáveis;

14.5.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital e seus anexos;

14.5.3. Apresentar **preços inexecutáveis** ou permanecerem **acima do orçamento estimado/máximo** para a contratação;

14.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

14.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e seus anexos, desde que insanável.

14.6. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro **suspenderá** a sessão, informando no chat a **nova data e horário para sua continuidade**.

14.7. Se houver indícios de **inexequibilidade** da proposta de preço, ou em caso da necessidade de **esclarecimentos complementares**, poderão ser efetuadas **diligências**, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta

14.8. A realização de **diligências** para aferição da exequibilidade, aceitabilidade, legalidade das propostas, inclusive mediante solicitação de envio de documentações complementares, bem como eventuais suspensões da sessão pública por tal motivo, **observará o disposto no tópico "DAS DILIGÊNCIAS" deste Edital**.

14.9. Se a proposta ou lance provisoriamente vencedor for **desclassificado**, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance **subsequente, e, assim sucessivamente**, na ordem de classificação.

14.10. **Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte**, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

15. **DAS AMOSTRAS**

15.1. Não se exigirá a apresentação de **amostra** do(s) produto(s) ofertado(s).

16. **DA HABILITAÇÃO**

16.1. Concluída a fase de julgamento da proposta, o Pregoeiro solicitará ao **licitante provisoriamente vencedor** que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a documentação de **habilitação** exigida neste Edital e seus Anexos, acompanhada, se for o caso, **dos documentos complementares**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos e já apresentados.

16.1.1. É facultado ao Pregoeiro **prorrogar o prazo** estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

16.2. Os requisitos ordinários para **habilitação** do licitante provisoriamente vencedor, estabelecidos nos arts. 62 a 70 da NLLC, serão verificados por meio do **SICAF**, nos documentos por ele abrangidos em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista, e à qualificação-econômico financeira**, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

16.2.1. O interessado, **para efeitos de habilitação** prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF **até o terceiro dia útil anterior** à data prevista para recebimento das propostas;

16.2.2. É **dever do licitante atualizar** previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, **ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada**.

16.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a **inabilitação** do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro, a título de **diligências**, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s) (art. 39, §6º, da IN nº 73/2022 - SEGES/ME).

16.3. O Pregoeiro verificará a veracidade da declaração exigida no item IV do art. 63 da Lei 14.133 de 2021 por meio da consulta ao sítio <https://certidoes.sit.trabalho.gov.br/>

16.4. Em razão das peculiaridades do objeto da contratação, para fins de **habilitação jurídica**, também **será exigida** a apresentação do **alvará sanitário e/ou licença de funcionamento para serviços de alimentação**, expedido pela Vigilância Sanitária do Distrito Federal nos termos da Lei nº 6.437/1977 e da RDC nº 275/2002 da ANVISA. conforme **item 17.1.1 do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital

16.5. As exigências adicionais/especiais de **Qualificação Econômico-Financeira** e/ou **Qualificação Técnica** estão disciplinadas nos tópicos a seguir, denominados "DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA" e "DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA".

16.6. Tratando-se de **licitante cooperativa** serão, ainda, exigidas as seguintes documentações complementares:

16.6.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764/1971;

16.6.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

16.6.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

16.6.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

16.6.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

16.6.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados

autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

16.6.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/1971 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

16.7. Tratando-se de **licitantes reunidas em consórcio**, serão, ainda, exigidas as seguintes documentações complementares:

16.7.1. Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelas empresas que dele participarão, com indicação da empresa-líder, que deverá possuir amplos poderes para representar os consorciadas no procedimento licitatório e no instrumento contratual, receber e dar quitação, responder administrativa e judicialmente, inclusive receber notificação, intimação e citação;

16.7.2. Apresentação da documentação de habilitação especificada no edital por empresa consorciada;

16.7.3. Comprovação da capacidade técnica do consórcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste edital;

16.7.4. Demonstração, por parte do consórcio, pelo somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, do atendimento aos índices contábeis definidos neste edital, **com o acréscimo de 10 % (dez por cento)**, para fins de qualificação econômico-financeira, na proporção da respectiva participação (art. 15, §1º, da NLLC);

16.7.4.1. Quando se tratar de consórcio composto em sua totalidade por **micro e pequenas empresas**, não será necessário cumprir esse acréscimo percentual na qualificação econômico-financeira;

16.7.5. Responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelas obrigações do consórcio, nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

16.7.6. Obrigatoriedade de liderança por empresa brasileira no consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras;

16.7.7. Constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato; e

16.7.8. Proibição de participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

16.8. **Todos os documentos de habilitação** encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ, e o respectivo endereço atualizado.

16.8.1. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

16.8.2. Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, **exceto** para atestados de capacidade técnica (se for o caso), e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

16.8.3. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

16.9. O licitante enquadrado como **microempreendedor individual** que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

16.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como **microempresa ou empresa de pequeno porte** seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

16.10.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

16.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como **microempresa ou empresa de pequeno porte** ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, **no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização** (art. 43, §1º, da LC nº 123/2006).

16.11.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

16.11.2. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

16.11.3. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

16.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro **suspenderá** a sessão, informando no chat a nova data e horário para sua continuidade.

16.13. A realização de **diligências** para aferição da habilitação do licitante, inclusive mediante solicitação de envio de documentações complementares, bem como eventuais suspensões da sessão pública por tal motivo, **observará o disposto no tópico "DAS DILIGÊNCIAS" deste Edital**.

16.14. Será **inabilitado** o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar tempestivamente quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

16.14.1. **Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte**, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

16.15. O **licitante provisoriamente vencedor** em um item, que eventualmente estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

16.15.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

17. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

17.1. O licitante deverá encaminhar, ainda, a seguinte documentação comprobatória de **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, conforme **item 19 do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital:

17.1.1. Comprovação de **capital social (CS)** não inferior a **10% (dez por cento)** do valor estimativo da contratação (art. 69, §4º, da NLLC), **quando** qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for **igual ou inferior a 1**.

17.1.1.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 12 meses, a referida comprovação de **capital social (CS)** mínimo limita-se ao **valor estimado da contratação para o período de 12 meses** ([Acórdão 1335/2010-Plenário](#), [Acórdão 1214/2013-TCU-Plenário](#), [Acórdão 2763/2016-TCU-Plenário](#), [Acórdão 2268/2022-Plenário](#), [Acórdão 592/2016-TCU-Plenário](#), [Acórdão 499/2020-Plenário](#)).

18. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

18.1. O licitante deverá encaminhar, ainda, a seguinte documentação comprobatória de **Qualificação Técnico-Operacional**, conforme **item 20 do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital:

18.1.1. Registro ou inscrição do **fornecedor na entidade profissional** do **fornecedor na entidade profissional, Conselho Regional de Nutrição (CRN)** da respectiva jurisdição,, em plena validade (art. 67, V, da NLLC);

18.1.2. Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de **certidões ou atestados, limitados a 50% do quantitativo previsto para o serviço (art. 67, §2º, da NLLC)**, e regularmente emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso (art. 67, II, §§1 e 2º, da NLLC). Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados, deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

18.1.2.1. **Atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos 129 refeições, sendo ao menos 95 referentes ao almoço, por dia, ininterruptos ou não.**

18.1.2.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

18.1.2.3. 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 nº 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

18.1.2.4. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da **matriz** ou da **filial** da empresa licitante (ou fornecedora).

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

18.1.2.6. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua **atividade econômica principal ou secundária** especificadas no contrato social vigente;

18.1.2.7. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de **consórcio** do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

18.2. O licitante deverá encaminhar, ainda, a seguinte documentação comprobatória de **Qualificação Técnico-Profissional**, conforme **item 20.3 do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital:

18.2.1. Apresentação do(s) profissional(is) abaixo indicado(s), devidamente **registrado(s) no conselho** profissional competente, detentor de **atestado de responsabilidade técnica** por execução de objeto de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

18.2.1.1. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro de pessoal, pelo menos, 1 (um) profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado (s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou outro documento que venha comprovar a vinculação entre profissional e a empresa.

18.3. A critério do Pregoeiro poderá ser exigida a apresentação de documentos que comprovem a legitimidade dos atestados, tais quais, cópia do contrato que deu suporte à contratação,

endereço atual da contratante, local em que foram prestados os serviços, vistoria in loco entre outros.

18.3.1. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) **participar da execução do objeto do contrato**, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

18.3.2. **Não serão admitidos** atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

18.3.3. O licitante (ou o fornecedor) deverá apresentar, ainda, a **relação de compromissos** por ele assumidos, que importem em **diminuição da disponibilidade do pessoal técnico** apresentado para fins de qualificação técnico-profissional (art. 67, §8º, da NLLC).

19. DA VISTORIA PRÉVIA

19.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, devendo o licitante/contratante atestar que conhece o local e as condições de realização do serviço, nos termos previstos no **item 21 do Termo de Referência - TR**, Anexo I deste Edital.

19.2. Conforme art. 18 da Resolução do Conselho Nacional de Justiça nº 114/2010, a declaração da licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto e de que assume todas as consequências que poderão advir, mesmo durante a execução do contrato, do não conhecimento detalhado do escopo desta licitação, supre a necessidade de visita técnica.

20. DAS DILIGÊNCIAS

20.1. O Pregoeiro poderá, no julgamento das **propostas** e na **habilitação**, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

20.1.1. Na hipótese de necessidade de **suspensão** da sessão pública para a realização de **diligências**, com vistas ao saneamento de que trata o item anterior, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata (art. 43 da IN nº 73/2022 - SEGES/ME).

20.2. O Pregoeiro poderá realizar **diligências** para aferir a **exequibilidade das propostas** ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada (art. 59, §2º, da NLLC).

20.2.1. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a **exequibilidade e a legalidade das propostas**, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

20.3. Considera-se **inexequível** a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, **exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração**.

20.3.1. No caso de bens e serviços em geral, é indício de **inexequibilidade** das propostas valores **inferiores a 50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração.

20.3.1.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após **diligência** do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

20.4. Após a entrega dos documentos para habilitação, **não será permitida** a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de **diligência**, para (art. 64 da NLLC):

20.4.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

20.4.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

20.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar **documentos complementares**, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de desclassificação ou inabilitação, **vedada a substituição ou inclusão posterior de informações ou documentos que já deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação**.

20.5.1. É facultado ao Pregoeiro **prorrogar** o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

20.6. Consoante fundamentos do voto condutor do [Acórdão TCU 1.211/2021 - Plenário](#), de 26/05/2021 (ratificado pelos acórdãos TCU 2903/2021-P, 156/2022-P, 2.673/2021-P, 2568/2021-P, 2.528/2021-P, 2443/2021-P, 15.244/2021-2C, 2213/2021-P, 193/2021-P, 1819/2021-P, 1636/2021-P), para fins de delineamento isonômico da amplitude **legalmente** viável para os procedimentos de **diligência** neste certame, registre-se que:

20.6.1. *"O edital de licitação constitui instrumento para a consecução das finalidades do certame licitatório, quais sejam, assegurar a contratação da proposta mais vantajosa para a Administração e a igualdade de oportunidade de participação dos interessados, (...). Dessa maneira, a interpretação e a aplicação das regras estabelecidas devem ter por norte o atingimento dessas finalidades, evitando-se o apego a formalismos exagerados, irrelevantes ou desarrazoados, que não contribuam para esse desiderato".*

20.6.2. *"A vedação à inclusão de documento "que deveria constar originariamente da proposta", (...), deve se restringir ao que o licitante não dispunha materialmente no momento da licitação. Caso o documento ausente se refira a condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, e não foi entregue juntamente com os demais comprovantes de habilitação ou da proposta por equívoco ou falha, haverá de ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro."*

20.6.3. *"Admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação, resulta em objetivo dissociado do interesse público, com a prevalência do processo (meio) sobre o resultado almejado (fim)."*

20.6.4. *"O dispositivo [art. 64 da NLLC] reproduz a vedação à inclusão de novos documentos, prevista no art. 43, §3º, da Lei 8.666/1993; porém, deixa salvaguarda a possibilidade de diligência para a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, **o que se alinha com a interpretação de que é possível e necessária a requisição de documentos para sanear os comprovantes de habilitação ou da proposta, atestando condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame.**"*

20.6.5. *"Assim, nos termos dos dispositivos citados, inclusive do art. 64 da Lei 14.133/2021, entendo não haver vedação ao envio de documento que não altere ou modifique aquele anteriormente encaminhado. Por exemplo, se não foram apresentados atestados suficientes para demonstrar a habilitação técnica no certame, talvez em razão de conclusão equivocada do licitante de que os documentos encaminhados já seriam suficientes, poderia ser juntado, após essa verificação no julgamento da proposta, novos atestados de forma a complementar aqueles já enviados, desde que já existentes à época da entrega dos documentos de habilitação."*

20.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos **documentos originais não-digitais** quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

21. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E SEUS ANEXOS AO TRT

21.1. Constatado o atendimento das exigências de aceitabilidade/julgamento da proposta e de habilitação fixadas no Edital, **o licitante será declarado vencedor**.

21.2. A **proposta final** do licitante declarado vencedor, juntamente com os **seus anexos**, deverá ser encaminhada no prazo (prorrogável) de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

21.2.1. Ser encaminhada via sistema, com os arquivos compactados, e, quando necessária a elaboração de planilhas, estas deverão ser encaminhadas no formato usualmente utilizado;

21.2.2. Observar o **Modelo de Proposta, Anexo II** deste Edital;

21.2.3. Atentar, na composição de preços da proposta, para os seguintes parâmetros, **sob pena de desclassificação**.

21.2.3.1. Fixação da taxa de ocupação em, no mínimo, R\$13.447,10 (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos);

21.2.3.2. Fixação dos preços máximos do self-service, conforme consta da Tabela 1 do Apêndice III - Requisitos da Contratação:

Item	Descrição	Und.	Preço Máximo (R\$)
1	Bufê do Almoço/Refeição - self-service	kg	39,13
2	Bufê do Lanche da Manhã - self-service	kg	38,86
3	Bufê do Lanche da Tarde - self-service	kg	38,86
4	Sobremesa - self-service	kg	32,18

21.2.4. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

21.2.5. Fazer menção ao número deste Edital, **conter a razão social do licitante, número do CNPJ, endereço físico completo, endereço eletrônico (e-mail) e dados bancários**.

21.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à licitante/contratada, se for o caso.

21.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a licitante/contratada.

21.5. Os preços deverão ser expressos em **moeda corrente nacional**, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

21.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

21.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

21.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

22. DOS RECURSOS NA LICITAÇÃO

22.1. Declarado o vencedor (e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista do licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso), o Pregoeiro abrirá prazo **não**

inferior a 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma **imediata e motivada**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso, **sob pena de preclusão**.

22.1.1. A apreciação do recurso apresentado em virtude do disposto no art. 165, I, "b" (julgamento das propostas) e "c" (ato de habilitação ou inabilitação de licitante) da NLLC dar-se-á em fase única.

22.2. O recurso será dirigido ao Pregoeiro que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

22.3. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

22.4. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

22.5. Será assegurado ao licitante/contratado vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

22.6. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

22.7. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente poderá solicitar **auxílio da unidade de assessoramento jurídico**, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias (art. 168, p. único, da NLLC).

23. DA HOMOLOGAÇÃO

23.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá (art. 71 da NLLC):

23.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

23.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

23.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

23.1.4. **Adjudicar** o objeto e **homologar** a licitação.

23.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

23.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

23.4. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

23.5. A **homologação** do resultado desta licitação **não implicará direito à contratação**.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. As **regras** relativas a ; **convocação para assinatura do termo de contrato ou aceite do instrumento equivalente (conforme o caso); o prazo de vigência do contrato (conforme o caso); os requisitos da contratação; o modelo de execução do objeto, o cronograma físico-financeiro (se for o caso), os materiais a serem disponibilizados (se for o caso), os uniformes (se for o caso); os critérios de medição dos resultados; o modelo de gestão do contrato, a subcontratação, a fiscalização, o**

recebimento do objeto,(se for o caso); as garantias de proposta, de execução e do produto (conforme o caso); o ; as sanções administrativas, entre outros, estão disciplinadas no **Termo de Referência**, Anexo I deste Edital.

24.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre **interpretadas em favor da ampliação da disputa** entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.3. O desatendimento de **exigências formais não essenciais** não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.4. **Não havendo expediente** ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será **automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente**, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.5. Os **licitantes** assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.6. Na **contagem dos prazos** estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.7. Em caso de **divergência** existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema eletrônico e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

24.8. Em caso de **divergência** entre disposições deste Edital e do Termo de Referência (TR), prevalecerão as deste Edital nos temas relativos às regras de condução do certame, e prevalecerão as daquele TR nos temas relativos às especificações técnicas e execução do objeto.

24.9. O **prazo de validade** da documentação apresentada/exigida dos licitantes será o nele expresso, ou estabelecido em lei, admitindo-se como válidos, no caso de omissão, aqueles emitidos a menos de **90 (noventa) dias**.

24.10. Os atos essenciais do Pregão serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle.

24.11. Excetuados os processos de caráter sigiloso, nos moldes do que prevê o art. 10 da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), os interessados poderão obter vista eletrônica dos autos do processo de contratação mediante solicitação por meio do endereço de e-mail licitacao@trt10.jus.br.

24.12. O CNPJ do TRT da 10ª Região é **02.011.574/0001-90**.

24.13. É eleito o Foro d a **Justiça Federal em Brasília/DF**, Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem desta contratação, que não puderam ser solucionados pela via administrativa, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

25. **DOS ANEXOS**

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

25.1.1. **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

25.1.1.1. **APÊNDICE I DO TR - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

25.1.1.2. **APÊNDICE II DO TR - ORÇAMENTO ESTIMADO DA CESSÃO/CONTRATAÇÃO**

25.1.1.3. **APÊNDICE III DO TR - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

25.1.1.4. **APÊNDICE IV DO TR - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

25.1.1.5. **APÊNDICE V DO TR - PESQUISA DE PREÇOS MÁXIMOS DO SELF-**

SERVICE

25.1.1.6. APÊNDICE VI DO TR - PLANILHA DE CÁLCULO MENSAL DE RATEIO

25.1.2. ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

25.1.3. ANEXO III - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

MODELO DE EDITAL - VERSÃO 4 (APROVADA EM 20/03/2024)



Documento assinado eletronicamente por **THAÍS DE ARAÚJO MARTINS MACIEL**, Chefe de **Divisão Substituta**, em 27/04/2026, às 16:59, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadorsei.htm> informando o código verificador **3120171** e o código CRC **E96F3CB0**.

0001047-61.2023.5.10.8000

3120171v3

Anexo I



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 10ª REGIÃO
SEPN 513, Blocos B e C, Lotes 2/3 - CEP 70760-530 - Brasília - DF - www.trt10.jus.br

TERMO DE REFERÊNCIA - SE // SC

TERMO DE REFERÊNCIA **(NOVA LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - LEI 14.133/2021)**

SUMÁRIO

Objeto

Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília

Forma de Seleção do Fornecedor

LICITAÇÃO (Pregão Eletrônico)

Critério de Julgamento	Sistema de Registro de Preços (SRP)?	Amostras?	Vistoria Prévia?
MAIOR LANCE/OFERTA (MAIOR TAXA DE OCUPAÇÃO)	NÃO	NÃO	SIM
Regime de Execução?	Garantia Contratual Assistência Técnica do Objeto?	Garantia de Proposta (art. 58, NLLC)?	Garantia de Execução (arts. 96 a 102, NLLC)
-	NÃO	NÃO	SIM

Instrumento Contratual

TERMO DE CESSÃO

Unidade Fiscalizadora da Contratação

DIAFB

Observações Gerais

Não será admitida a subcontratação do objeto.

SEÇÃO I - DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES

1. DO OBJETO

1.1. Cessão de uso, a título oneroso e precário, de espaço físico localizado nas dependências do Foro Trabalhista de Brasília para empresa especializada na prestação de serviços contínuos de lanchonete e restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
--	------	-----------	-------------------	------------

GLOBAL	1	Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e precário, composto por salão, cozinha, depósito, banheiros masculino e feminino, localizado na SEPN 513, Bloco B, Lotes 2 e 3, Brasília - DF, bem como de equipamentos, maquinário e mobiliário relacionados, para exploração dos serviços contínuos de lanchonete e restaurante nas dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília.	M²	262,28
---------------	----------	---	----	--------

2. DA NATUREZA DO OBJETO

2.1. Trata-se de cessão de uso onerosa e precária de espaço físico, não se caracterizando como contratação de serviços continuados. As atividades de alimentação a serem desenvolvidas no local constituem prestação de serviços de responsabilidade exclusiva da cessionária, por sua conta e risco, não se confundindo com o objeto da contratação.

2.2. A cessão visa à exploração de atividade de interesse da Administração, cabendo à cessionária assegurar o adequado funcionamento do serviço, nos termos deste Termo de Referência.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A fundamentação da cessão de uso de espaço físico, com a descrição da necessidade da contratação e demais elementos que caracterizam o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público, sua melhor solução e a viabilidade da contratação, encontra-se explicitada na instrução preparatória, em especial no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência.

4.2. A solução escolhida têm por objeto a execução por terceiros de atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal deste Regional, enquadrando-se, portanto, nos pressupostos do art. 48, *caput*, da NLLC e do art. 3º, §1º, do Decreto nº 9.507/2018, e não recaindo em quaisquer das vedações constantes dos incisos I a VI do art. 48 da NLLC e dos incisos I a IV do art. 3º do Decreto nº 9.507/2018.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos da presente contratação encontram-se especificados no APÊNDICE III deste Termo de Referência.

6. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE

6.1. A presente contratação observa a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do artigo 5º, “caput”, da Lei 14.133/2021.

6.2. Os serviços prestados deverão estar em consonância com o disposto na Resolução CSJT nº 310/2021 (GUIA DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS DA JUSTIÇA DO TRABALHO - 3ª edição), em especial:

6.2.1. Promover o respeito à diversidade e à equidade, de forma a combater a discriminação que se baseie em preconceito e envolva distinção, exclusão e preferência que tenham o efeito de anular a igualdade de tratamento ou oportunidades;

6.2.2. Contribuir para a erradicação do trabalho infantil e para proteger o adolescente do

trabalho ilegal;

6.2.3. Contribuir para a eliminação de todas as formas de trabalho forçado ou compulsório;

6.2.4. Promover a saúde ocupacional e prevenir riscos e doenças relacionados ao trabalho;

6.2.5. Comprovar como condição prévia à assinatura do contrato e durante a vigência contratual, sob pena de rescisão contratual, o atendimento das seguintes condições:

6.2.5.1. Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 04/2016;

6.2.5.2. Não ter sido condenado, a cessionária ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta ao previsto: Nos artigos 1º, 3º (inciso IV), 7º (inciso XXXIII) e 170 da Constituição Federal de 1988; Nos artigos 149, 203 e 207 do Código Penal Brasileiro; No Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo); Nas Convenções da OIT nº 29 e nº 105; No Capítulo IV do Título III (Da Proteção do Trabalho do Menor) do Decreto-Lei nº 5.452/1943 (CLT); Nos arts. 60 a 69 da Lei nº 8.069/1990 (ECA), que trata do Direito à Profissionalização e à Proteção no Trabalho; No Decreto nº 6.481/2008, o qual trata da proibição das piores formas de trabalho infantil e ação imediata para sua eliminação.

6.2.6. Obedecer às normas técnicas, de saúde, higiene e de segurança do trabalho, fornecendo aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizando o seu uso, conforme consta da Norma Regulamentadora MTE nº 06;

6.3. A CONTRATADA deverá:

6.3.1. Oferecer opção de alimentação orgânica, comprovada pelo selo "Produto Orgânico Brasil";

6.3.2. Adotar a coleta seletiva de lixo e proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;

6.3.2.1. Adquirir, preferencialmente, sacos de lixo fabricados a partir de plástico biodegradável ou de fontes renováveis;

6.3.2.2. Adquirir produtos biodegradáveis, priorizando a aquisição daqueles menos agressivos ao meio ambiente e, preferencialmente, concentrados e/ou fornecidos em refil;

6.3.3. Indicar medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;

6.4. Promover, nos três primeiros meses de contrato, cursos sobre as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de saúde; normas de segurança do trabalho; redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais; gestão de resíduos sólidos no ambiente onde se prestar o serviço; demais assuntos pertinentes, a serem cedidos pelo CEDENTE;

6.4.1. Os cursos deverão contemplar, também, temas afetos à prevenção e combate à violência no trabalho, notadamente quanto às formas de assédio;

6.4.2. Os cursos deverão ser repetidos toda vez que 25% do efetivo presente nas dependências do CEDENTE for constituído de trabalhadores novos, seja por substituição, seja por aumento no quantitativo;

6.4.3. Os cursos deverão ocorrer dentro da jornada de trabalho dos terceirizados, com carga horária total mínima de **6 (seis) horas**, ministrados em eventos parcelados de **2 (duas) horas cada**, em dia e horário previamente autorizados pela Administração deste **TRT-10ª Região**;

6.4.4. Caberá à CONTRATADA comprovar documentalmente, perante o Fiscal de Execução Contratual designado pelo TRT da 10ª Região, a realização desses cursos educacionais, sob pena de incidir nas sanções contratuais e legais aplicáveis;

6.4.5. Proceder ao recolhimentos de todos os resíduos descartados, promovendo sua destinação final ambientalmente adequada, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 e o Decreto nº

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A presente contratação será executada sob o regime de cessão de uso onerosa e precária de espaço público, não se aplicando os regimes de execução indireta de obras e serviços previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.2. A remuneração da Administração dar-se-á por meio do pagamento, pela cessionária, de valor mensal pela ocupação do espaço, conforme proposta vencedora do certame, adotando-se como critério de julgamento de MAIOR TAXA DE OCUPAÇÃO, nos termos definidos neste Termo de Referência.

7.3. Início da execução do objeto: 20 (vinte) dias a partir do recebimento do Termo de Cessão assinado por ambas as partes.

7.4. O modelo de execução do objeto encontra-se especificado no APÊNDICE IV deste Termo de Referência.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a SUBCONTRATAÇÃO do objeto contratual.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

9.1. O licitante vencedor receberá as dependências mediante Termo de Cessão de Uso, após prévia vistoria detalhada, empreendida no local pelas partes interessadas, seguida de lavratura de Termo de Vistoria, com as observações que se fizerem necessárias;

9.2. A área destinada à Cessionária para a exploração das atividades de lanchonete e restaurante mede aproximadamente 262,28 m²;

9.3. A Relação dos Equipamentos e Bens disponibilizados compõe o Apêndice III deste Termo de Referência;

9.4. A Cessionária se responsabilizará pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no Apêndice III do Termo de Referência e os devolverá no fim do prazo de vigência da Cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade

9.5. A Cessionária receberá relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CEDENTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

9.6. A CESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado e apresentar ao CEDENTE, periodicamente a cada 90 dias, declaração emitida por empresa ou profissional habilitado, atestando a execução do serviço;

9.7. É da responsabilidade da CESSIONÁRIA a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade do CEDENTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

9.8. Cabe à Cessionária a responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, ralos etc., arcando com as despesas de suas manutenções preventiva e corretiva.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DOS RESULTADOS

10.1. O descumprimento das condições e critérios de qualidade, abaixo listados, sujeitará a cessionária aos efeitos disciplinados no item 12 deste Termo de Referência.

	ITEM	IRREGULARIDADES	PONTOS A SEREM DESCONTADOS
LEVES	1	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, atentando-se para o rodízio, ou não dispor de mínimo exigido para bebidas	2
	2	Não afixar o cardápio semanal em lugar visível ou não enviá-lo ao e-mail dos membros da Comissão de Fiscalização, na forma estabelecida no Termo de Referência	2
	3	Deixar de fazer as manutenções preventivas ou corretivas em máquinas, equipamentos ou instalações sempre que necessário ou após notificação de fiscalização	2
	4	Deixar de apresentar lista atualizada com nomes dos funcionários e suas respectivas funções	2
	5	Falta ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	6	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete ou restaurante	2
	7	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2
	8	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta ou couvert	2
	9	Deixar de emitir cupom fiscal dos produtos comercializados quando solicitado pelo usuário	2
	10	Deixar de manter lista de preços em lugares visíveis	2
	11	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização	2
	12	Deixar de providenciar os contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo, bem como deixar de observar as disposições de sustentabilidade	2
	13	Deixar de elaborar diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento do CEDENTE	2
	14	Funcionários não identificados ou trajando uniformes sujos, não adequados à função ou em desacordo com o previsto no Termo de Referência	3
	15	Desorganização e/ou higienização inadequada dos banheiros do refeitório	3
	16	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza	3

MÉDIAS	17	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante a preparação das refeições e em todo o período destinado para servir o almoço	3
	18	Desorganização e/ou higienização inadequada de paredes, pisos, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório	3
	19	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamento	3
	20	Cobrar preços maiores do que os fixados na lista de preços máximos, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos fixados	3
	21	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente	3
	22	Deixar de fornecer utensílios de cozinha, lanchonete e restaurantes, tais como pratos, travessas, rechauds, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel, sem prejuízo de outros materiais, além dos demais equipamentos complementares, não fornecidos pelo TRT, mas necessários de perfeito funcionamento do restaurante e excelência na prestação dos serviços	3
	23	Deixar de disponibilizar as balanças para pesagem das refeições, caixa ou meios de pagamento específicos no Termo de Referência	3
	24	Comercializar bebida alcoólica	3
	25	Não providenciar o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, das roupas de copa ou de mesa, de uniformes, de seus funcionários ou dos demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante e da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pelo CEDENTE	3
	26	Não dispor de quadro de pessoal com o efetivo mínimo necessário para qualidade do serviço prestado	3
GRAVES	27	Deixar de elevar o quantitativo mínimo de funcionários previsto, sem ônus para Cedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários	3
	28	Não realizar a desinsetização mensal	5
	29	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento	5
	30	Utilizar as dependências do TRT 10 para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão	5

	31	Não recolher o lixo, sempre que necessário, e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada, realizando a separação do lixo orgânico e seco	5
	32	Não pagar em dia a taxa de ocupação	5
	33	Não pagar em dia o rateio das despesas condominiais	5
	34	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área	5
GRAVÍSSIMAS	35	Não coletar e/ou acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas	7
	36	Presença de insetos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos e nos alimentos preparados	7
	37	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	7
	38	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	7
	39	Servir alimento com prazo de validade vencido	7
	40	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	7
	41	Deixar de cumprir obrigações trabalhistas (como, por exemplo, o registro de funcionários e o pagamento em dia de salários e demais verbas, previdenciária ou para com o FGTS dos funcionários alocados à prestação de serviços perante o Foro Trabalhista de Brasília)	7

11. DA GESTÃO DO CONTRATO E MONITORAMENTO DE DESEMPENHO / DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

11.1. A qualidade da prestação dos serviços e o acompanhamento do cumprimento das obrigações da CESSIONÁRIA serão medidos mensalmente por meio de Avaliações Técnico-administrativas realizadas pelos membros da Comissão de Fiscalização e/ou por servidores designados pela Secretaria de Administração, apontando as possíveis irregularidades constatadas, se houver, conforme as Planilhas indicadas no item 11 deste Termo de Referência. Cada membro da Comissão de Fiscalização e/ou servidor designado pela Secretaria de Administração fará pelo menos uma Avaliação Técnico-administrativa por mês, sem limite de quantidade, apontando as possíveis irregularidades, se constatadas, de acordo com as Planilhas indicadas no item 11. As referidas avaliações deverão ser realizadas individualmente e preferencialmente na companhia de preposto da CESSIONÁRIA, em datas distintas e não conhecidas previamente por esta;

11.2. As irregularidades serão classificadas em leves, médias, graves e gravíssimas, com as respectivas pontuações negativas, conforme as Planilhas indicadas no item 11.

11.3. Ao descumprimento de obrigações previstas no Edital de Licitação e seus anexos ou no Contrato não especificadas nas Planilhas indicadas no item 11, será atribuída pontuação negativa mediante classificação (leve, média, grave e gravíssima) realizada pela Comissão de Fiscalização e Avaliação;

11.4. A CESSIONÁRIA receberá documento contendo o resultado da Avaliação Técnico-administrativa realizada e terá um prazo de cinco dias para recorrer, contado a partir do recebimento do documento. A reconsideração será avaliada pela Secretaria de Contratações e Patrimônio - SECOP, por

igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretoria-Geral - DIGER, no mesmo prazo, contado do recebimento do resultado da reconsideração;

11.5. As Avaliações Técnico-administrativas realizadas serão condensadas até o dia 20 (vinte) de cada mês, para definição da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA, a qual será obtida da seguinte forma:

11.6. $NATA = 100 - (\Sigma pd)/n$

11.7. Onde:

11.8. Σpd = somatório dos pontos descontados os relativos às irregularidades apontadas em todas as avaliações realizadas durante o mês;

11.9. n = número de avaliações feitas durante o mês;

11.10. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - implicará, dependendo do caso, concessão ou retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação durante o período de validade da avaliação, de acordo com os parâmetros abaixo estabelecidos:

Nota Geral da Avaliação Técnica Administrativa (NATA)	Desconto (%)
95 a 100	100
90 a 94,99	90
85 a 89,99	80
80 a 85,99	70
75 a 79,99	60
70 a 74,99	50
65 a 69,99	40
60 a 64,99	30
55 a 59,99	20
50 a 54,99	10
0 a 49,99	0

11.11. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de ocupação consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de **R\$ 13.447,10 (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos)**, conforme a seguinte fórmula:

11.12. TU = taxa mensal de utilização durante o período de validade da avaliação;

11.13. TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora;

11.14. D = taxa de desconto (em %) constante deste anexo

11.15. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - de um mês será empregado para a definição do valor da taxa de ocupação para o mês subsequente, exceto nos casos em que a CESSIONÁRIA for autorizada a efetuar a quitação com base no valor fixado para a taxa mínima, no importe de **R\$ 13.447,10 (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos)**. Nesses casos, o resultado da avaliação não influenciará na definição da taxa mensal.

11.16. A CESSIONÁRIA participará do rateio das despesas mensais com água/esgoto e energia elétrica, se não individualizadas, e com vigilância, brigada de incêndio e limpeza/conservação das áreas comuns, na proporção da área/metragem por ela ocupada em relação à área total da edificação em que estiver situada.

11.17. Caso pretenda utilizar as redes de voz e dados do CEDENTE, a CESSIONÁRIA deverá

encaminhar lhe solicitação oficial, a qual será submetida tanto à Unidade Responsável, para análise de disponibilidade e viabilidade técnicas, quanto à Diretoria-Geral, para deliberação e, conforme o caso, fixação do critério de rateio das despesas com telefonia e internet atribuíveis à CESSIONÁRIA.

11.18. Pelo espaço físico relacionado no item 1.1, responderá a CESSIONÁRIA, com base no quociente área ocupada/área total, pelos seguintes percentuais das faturas/notas fiscais afetas às despesas que lhe sejam imputáveis: 1,19% (um inteiro e dezenove centésimos por cento) das faturas de energia elétrica e água/esgoto; 0,15% (quinze centésimos por cento) da fatura de limpeza e conservação (referente à limpeza e conservação das áreas comuns); 1,19% (um inteiro e dezenove centésimos por cento) das faturas de vigilância armada e brigada de incêndio.

11.19. O pagamento da taxa de ocupação deverá ser efetuado em moeda corrente nacional até o décimo dia útil do mês ao qual se refere, obrigando-se a CESSIONÁRIA a apresentar, no mesmo prazo, as Guias de Recolhimento da União - GRU, comprobatórias do recolhimento dos valores devidos;

11.20. A reincidência de irregularidades gravíssimas ou a obtenção de Nota Geral da Avaliação Técnica inferior a 70, no período de um ano, poderá ensejar o descumprimento parcial ou total da obrigação, podendo a Administração do TRT da 10.^a Região sujeitar a CESSIONÁRIA às sanções administrativas, no termos da legislação vigente;

11.21. Nos meses em que ficar estabelecido que a CESSIONÁRIA pagará a taxa de ocupação mínima, as Avaliações Técnico-administrativas deverão ser realizadas normalmente, a título de verificação do cumprimento das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência, bem como da reincidência dos descumprimentos.

SEÇÃO II - DO VALOR ESTIMADO E ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO

12. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

12.1. As estimativas do valor da contratação, incluindo preços referenciais, memórias de cálculo e parâmetros utilizados, encontram-se consignadas em Planilha Estimativa de Preços, APÊNDICE II deste Termo de Referência.

12.1.1. A elaboração do orçamento estimado observará a legislação aplicável ao caso, e explicitará a **metodologia** utilizada, a **análise crítica** realizada, e o **responsável** pela estimativa.

12.2. O valor estimado será **público** e representará o **valor máximo** admitido para a contratação.

12.2.1. Ainda que eventualmente adotado critério de julgamento **por grupo de itens ou global**, o valor estimado para **cada item** também representará, respectivamente, o **valor máximo** admitido.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Não há previsão no SIGEO-JT nem de dotação orçamentária específica, uma vez que a execução do objeto não implica despesa para a Administração.

SEÇÃO III - DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

14. DA FORMA DE SELEÇÃO

14.1. A seleção do contratado se dará por intermédio de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, conforme art. 28, I, da Lei n.º 14.133/2021.

14.2. O critério julgamento adotado será: MAIOR LANCE/OFERTA (MAIOR TAXA DE OCUPAÇÃO).

14.2.1. O critério de julgamento adotado, conforme item precedente, encontra-se justificado no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência.

15. DA GARANTIA DE PROPOSTA

15.1. Não se exigirá Garantia de Proposta dos interessados na licitação ou contratação direta.

16. DAS AMOSTRAS

16.1. Não serão exigidas AMOSTRAS do(s) objeto(s) da contratação.

17. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

17.1. Os requisitos ordinários para **habilitação**, estabelecidos nos arts. 62 a 70 da NLLC, serão verificados por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista, e à qualificação-econômico financeira**, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

17.1.1. Em razão das peculiaridades do objeto da contratação, para fins de habilitação jurídica, também será exigida a apresentação do alvará sanitário e/ou licença de funcionamento para serviços de alimentação, expedido pela Vigilância Sanitária do Distrito Federal nos termos da Lei nº 6.437/1977 e da RDC nº 275/2002 da ANVISA.

17.2. As exigências adicionais/especiais de **Qualificação Econômico-Financeira** e/ou **Qualificação Técnica** estão disciplinadas nos tópicos a seguir, denominados "DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA" e "DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA".

18. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

18.1. Serão exigidos, conforme justificativas constantes no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência, os seguintes requisitos adicionais de Qualificação Econômico-Financeira:

18.1.1. Comprovação de capital social (CS) não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimativo da contratação (art. 69, §4º, da NLLC), quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1. *[exigência adicional vedada para aquisição de bens com entrega imediata - art. 18, §4º da NLLC]*

18.1.1.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 12 meses, a referida comprovação de capital social (CS) mínimo limita-se ao valor estimado da contratação para o período de 12 meses ([Acórdão 1335/2010-Plenário](#), [Acórdão 1214/2013-TCU-Plenário](#), [Acórdão 2763/2016-TCU-Plenário](#), [Acórdão 2268/2022-Plenário](#), [Acórdão 592/2016-TCU-Plenário](#), [Acórdão 499/2020-Plenário](#)).

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. Serão exigidos, conforme justificativas constantes no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência, os seguintes requisitos especiais de Qualificação Técnico-Operacional:

19.1.1. Registro ou inscrição do fornecedor na entidade profissional, Conselho Regional de Nutrição (CRN) da respectiva jurisdição, em plena validade (art. 67, V, da NLLC);

19.1.2. Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, limitados a 50% do quantitativo previsto para o serviço (art. 67, §2º, da NLLC), e regularmente emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso (art. 67, II, §§º1 e 2º, da NLLC). Para fins da

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

19.2. Atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos 129 refeições, sendo ao menos 95 referentes ao almoço, por dia, ininterruptos ou não.

19.2.0.1. 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 nº 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

19.2.0.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante (ou fornecedora).

19.2.0.3. O licitante (ou o fornecedor) disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto do contrato, entre outros documentos.

19.2.0.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

19.2.0.5. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

19.3. Serão exigidos, conforme justificativas constantes no Estudo Técnico Preliminar (ETP) - APÊNDICE I deste Termo de Referência, os seguintes requisitos especiais de Qualificação Técnico-Profissional:

19.3.1. Apresentação do(s) profissional(is) abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de objeto de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

19.3.1.1. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro de pessoal, pelo menos, 1 (um) profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado (s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, mediante apresentação de:

19.3.1.2. Carteira de Trabalho, ou;

19.3.1.3. Contrato de Prestação de Serviços, ou;

19.3.1.4. Outro documento que venha a comprovar a vinculação entre profissional e a empresa.

19.3.1.5. A critério do Pregoeiro poderá ser exigida a apresentação de documentos que comprovem a legitimidade dos atestados, tais quais, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante, local em que foram prestados os serviços, vistoria in loco entre outros.

19.3.2. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar da execução do objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

19.3.3. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

19.3.4. O licitante (ou o fornecedor) deverá apresentar, ainda, a relação de compromissos por ele assumidos, que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico apresentado para

fins de qualificação técnico-profissional (art. 67, §8º, da NLLC).

20. DA VISTORIA PRÉVIA

20.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, devendo o licitante (ou o fornecedor) atestar que conhece o local e as condições de realização do serviço, sob pena de inabilitação (art. 63, §2º, da NLLC).

20.1.1. Será assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 13 horas às 19 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 3348-1513.

20.1.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

20.1.4. 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

20.1.5. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante (ou do fornecedor) acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação (art. 63, §3º, da NLLC).

20.1.6. 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 contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

SEÇÃO IV - DA GESTÃO CONTRATUAL

21. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO OU ACEITE DO INSTRUMENTO EQUIVALENTE

21.1. Na forma do art. 90 da NLLC, a Divisão de Contratos (DICONTE) convocará o adjudicatário para assinar o Termo de Cessão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da convocação, sob pena de decair do direito à CESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.

21.1.1. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

21.1.2. A assinatura do contrato se dará mediante *login* e senha de acesso ao Sistema Eletrônico de Informação-SEI do TRT da 10ª Região.

21.1.3. Havendo falha no referido Sistema, devidamente comprovada pela Área Técnica deste Tribunal, será restituído o prazo à empresa convocada.

21.1.4. O *login* e a senha serão fornecidos por este Tribunal.

21.2. No caso de contratação precedida de licitação, será facultado à Administração, quando o convocado **não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente** no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor (art. 90 da NLLC).

21.2.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

21.2.1.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

21.2.1.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

21.3. A **recusa** injustificada do adjudicatário 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 às penalidades legalmente estabelecidas e, se for o caso, à imediata perda da garantia de proposta em favor deste órgão licitante/contratante.

21.4. No caso de contratação precedida de licitação, a regra do subitem anterior não se aplica aos licitantes remanescentes convocados para negociação.

21.5. Decorrido o **prazo de validade da proposta** sem convocação para a contratação, ficarão os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

21.6. Previamente à assinatura **do contrato ou ao aceite do instrumento equivalente**, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Termo de Referência, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato (art. 91, §4º, da NLLC).

21.6.1. A **situação irregular** quando da assinatura **do termo de contrato ou do aceite do instrumento equivalente** caracterizará, para todos os fins, ato de **recusa em assinar ou aceitar tais instrumentos no prazo estabelecido**, sujeitando o adjudicatário às sanções administrativas legalmente estabelecidas.

21.7. As partes da presente relação contratual vinculam-se ao edital de licitação e seus anexos e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta, conforme o caso, independentemente de transcrição (art. 92, II, da NLLC).

21.8. Incumbirá ao **TRT-10ª REGIÃO** divulgar o **termo de contrato ou instrumento equivalente**, bem como seus eventuais aditamentos, no Portal Nacional de Contratações (PNCP), na forma e prazos previstos no art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

22. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

22.1. A contratação terá vigência inicial de 5 (cinco) anos, a contar da assinatura do Termo de Cessão, nos termos do art. 106 da NLLC c/c art. 34 da Portaria da Presidência 144/2023, podendo ser prorrogada sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, consoante art. 107 da NLLC, observados, ainda, os seguintes requisitos:

22.1.1. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

22.1.2. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

22.1.3. Seja comprovado que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração;

22.1.4. Haja manifestação expressa e irretratável da cessionária informando o interesse na prorrogação;

22.1.5. Seja comprovado que a cessionária mantém as condições iniciais de habilitação;

22.1.6. Haja autorização formal da autoridade competente.

22.2. A Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem (art. 106, III, da NLLC).

22.2.1. A extinção mencionada no item acima ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data (art.

106, §1º, da NLLC)

22.3. A cessionária não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

22.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

22.5. Os **prazos de entrega/execução** do objeto e para **recebimento provisório/definitivo** do objeto estão disciplinados, respectivamente, nos tópicos "DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO" e "DO RECEBIMENTO DO OBJETO" deste Termo de Referência - TR.

23. **DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

23.1. O GESTOR CONTRATUAL será o(a) Senhor(a) Sérgio Pollazzon, titular da Divisão de Apoio ao Foro de Brasília (DIAFB).

23.2. Na forma prevista no art. 104, III, c/c art. 117, da Lei n.º 14.133/2021, o TRT-10ª REGIÃO designa uma Comissão de Fiscalização, integrada por 1 (um) representante de cada uma das seguintes Unidades: DIAFB, STMRL, SEGBSB e STPER, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, incluindo, dentre outras atribuições:

23.2.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos do art. 117, §1º, da NLLC;

23.2.1.1. Os lançamentos das referidas ocorrências deverão ser registrados em documento criado especificamente para este fim, no processo principal da contratação, denominado "Registro de Ocorrências Contratuais" (disponível no SEI), sucessivamente atualizado em face de eventuais novas ocorrências.

23.2.2. Informar a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

24. **DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

24.1. Será exigida a garantia de execução da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato.

24.2. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

24.3. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até 1 (um) mês contado da homologação do certame e antes da assinatura do contrato (art. 96, §3º, da NLLC).

24.3.1. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

24.3.2. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

24.3.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração.

24.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

24.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

24.5.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento

das demais obrigações nele previstas;

24.5.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

24.5.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

24.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

24.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

24.8. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

24.8.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

24.8.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

24.9. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

24.10. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

24.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

24.12. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

24.13. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

25. DO SEGURO DE BENS

26. Observados os mesmos prazos e sanções válidos para a prestação da garantia de execução constante do item 28 deste TR, deverá a CONTRATADA apresentar apólice de seguro para a proteção dos bens do TRT DA 10ª REGIÃO que lhe forem custodiados.

27. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

27.1. Este tópico objetiva, preventivamente, caracterizar o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de **eventos supervenientes à data da proposta do contratado**.

27.1.1. A **data de apresentação da proposta** consubstancia o marco legal-temporal para fins de verificação do caráter superveniente dos fatos/atos apontados como causadores de desequilíbrio econômico-financeiro contratual.

27.1.1.1. Para contratações precedidas de licitação, registre-se que a "data de apresentação da proposta", para fins de marco legal-temporal, corresponde à "data limite para apresentação da proposta" (art. 3º, §1º, da Lei nº 10.192/2001).

27.1.2. O **conteúdo e valor da proposta** consubstancia o parâmetro inicial do equilíbrio econômico-financeiro contratual, servindo como base comparativa dos elementos referenciais, legais e obrigacionais existentes à época de sua apresentação, inclusive em relação ao orçamento estimado da Administração para a contratação.

27.2. São hipóteses que justificam o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, os seguintes eventos supervenientes:

27.2.1. Força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado (álea extraordinária), respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato (art. 124, II, "d", da NLLC).

27.2.1.1. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nesta hipótese, dependerá de comprovação robusta e conclusiva da ocorrência superveniente de álea econômica extraordinária, e será formalizada mediante **termo aditivo**.

27.2.1.2. O desequilíbrio econômico-financeiro não pode ser constatado a partir da variação de preços de apenas um ou alguns serviços ou insumos integrante do contrato, fazendo-se necessária a comprovação do impacto no equilíbrio global do contrato (Acórdão 1.466/2013-TCU-Plenário; Acórdão 2408/2009-TCU-Plenário; Acórdão TCU 1604/2015-Plenário).

27.2.1.3. A exclusão do regime tributário do simples nacional por ato voluntário do contratado ou por superação dos limites de receita bruta anual de que cuida o art. 30 da LC nº 123/2006, não enseja o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato administrativo (ON AGU nº 61/2020).

27.2.1.4. O valor do contrato abaixo do de mercado não é causa suficiente para justificar seu reequilíbrio econômico-financeiro, uma vez que essa situação pode decorrer, por exemplo, de estratégia empresarial, de condições oferecidas na licitação ou de aumento de custos provocado pela variação normal de mercado, não se inserindo na álea econômica extraordinária e extracontratual (Acórdão TCU 2795/2013-Plenário; Acórdão TCU 7249/2016-Segunda Câmara; Acórdão TCU 3011/2014 - Plenário).

27.2.1.5. Nas contratações cujo o equilíbrio global esteja diretamente atrelado ao valor do Dólar EUA, considera-se presente a álea extraordinária quando, no período de 1 (um) mês-calendário, o valor da referida moeda estrangeira para venda apurado pelo Banco Central do Brasil sofrer variação, positiva ou negativa, superior a 10% (dez por cento) (art. 1º do Decreto nº 8.451/2015).

27.2.2. Alterações unilaterais determinadas pela Administração, nas hipóteses do inciso I do *caput* do art. 124 da NLLC (art. 124, I, c/c art. 103, §5º, I, ambos da NLLC);

27.2.2.1. O equilíbrio econômico-financeiro inicial da contratação, nesta hipótese, será apurado e formalizado concomitantemente com a respectiva instrução processual e formalização da alteração unilateral determinada pela Administração, mediante **termo aditivo** (art. 130 da NLLC).

27.2.3. Criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados (art. 134 c/c art. 103, §5º, II, ambos da NLLC).

27.2.3.1. Nas contratações de natureza continuada (fornecimentos ou serviços continuados), o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nesta hipótese, poderá ser formalizado mediante **apostilamento**, concomitantemente com os ajustes financeiros cabíveis quando do **reajuste em sentido estrito ou repactuação da contratação**.

27.3. **Não será admitido**, para fins de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial da contratação:

27.3.1. Modificar a proporcionalidade do "desconto" ofertado pela proposta inicial em comparação com o orçamento estimado da contratação elaborado, à época, por este Tribunal.

27.3.2. Incluir elementos, encargos, entre outros custos, quando já existentes à época da apresentação da proposta inicial mas nela não inseridos.

27.4. O **pedido** de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado **durante a vigência** do contrato e **antes de eventual prorrogação** nos termos do art. 107 da NLLC.

27.4.1. A superveniência da extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, tempestivamente requerido pelo contratado, hipótese em que será concedida indenização por meio de **termo indenizatório**.

27.5. Os requerimentos de **reequilíbrio econômico-financeiro**, concluída a instrução processual, serão respondidos/decididos pela Administração, preferencialmente, no prazo de **1 (um) mês**, admitida a prorrogação motivada por igual período (art. 92, XI e §6º c/c art. 123, §único).

28. DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO

28.1. O preço das refeições e do lanches, do objeto desta CESSÃO, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da **data do orçamento estimado (art. 25, §7º, da NLLC)** ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de **início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido**, poderá ser reajustado utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, acumulado em **12 (doze) meses**, adotando-se a seguinte fórmula:

$Pr = P + (P \times V)$, onde:

a) para o primeiro reajuste:

Pr = preço reajustado, ou preço novo;

P = preço atual (antes do reajuste);

V = variação percentual obtida na forma do primeiro item desta cláusula, de modo que $(P \times V)$ significa o acréscimo ou decréscimo de preço decorrente do reajuste.

b) para os reajustes subsequentes:

Pr = preço reajustado, ou preço novo;

P = preço dos serviços atualizado até o último reajuste efetuado;

V = variação percentual obtida na forma do primeiro item desta cláusula, de modo que $(P \times V)$ significa o acréscimo ou decréscimo de preço decorrente do reajuste.

28.2. Os reajustes deverão ser precedidos de **requerimento do contratado**.

28.3. Haverá **preclusão** do direito disponível de o **contratado** requerer o reajuste:

28.3.1. Com a assinatura da prorrogação da vigência contratual, sem ressalvá-lo;

28.3.2. Com o encerramento do contrato;

28.3.3. Quando da aquisição de novo direito de reajuste.

28.4. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito do **contratado**, nos termos do primeiro item desta cláusula.

28.5. Os requerimentos de **reajuste**, concluída a instrução processual, serão respondidos/decididos pela Administração, preferencialmente, no prazo de **1 (um) mês**, admitida a prorrogação motivada por igual período (art. 92, XI e §6º c/c art. 123, §único).

28.6. O valor da menor taxa de utilização e o valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerão reajustes anuais de acordo com o IGP-M/FGV, contados da data do orçamento estimado (art. 25, §7º, da NLLC) ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido.

29. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

29.1. As eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 a 133 e 136 da Lei nº 14.133/2021.

29.1.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o art. 124, I, da NLLC, o **contratado** é

obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de **50% (cinquenta por cento)**.

29.1.2. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

29.1.3. Os acréscimos e as supressões do objeto contratual devem ser sempre calculados sobre o valor inicial do contrato atualizado, aplicando-se de forma isolada os limites percentuais previstos em lei ao conjunto de acréscimos e supressões, **vedada a compensação de acréscimos e supressões entre itens distintos**, não se admitindo que a supressão de quantitativos de um ou mais itens seja compensada por acréscimos de itens diferentes ou pela inclusão de novos itens (ON AGU nº 50/2014 - Redação dada pela Portaria AGU nº 140/2021; Acórdão TCU nº 1536/2016-Plenário - Resposta a Consulta).

29.1.4. No âmbito do mesmo item, **o restabelecimento parcial ou total de quantitativo anteriormente suprimido** não representa compensação vedada, desde que sejam observadas as mesmas condições e preços iniciais pactuados, não haja fraude ao certame ou à contratação direta, jogo de planilha, nem descaracterização do objeto, sendo juridicamente possível, **além do restabelecimento, a realização de aditamentos para novos acréscimos ou supressões**, observados os limites legais para alterações do objeto em relação ao valor inicial e atualizado do contrato (ON AGU nº 50/2014 - Redação dada pela Portaria AGU nº 140/2021; Acórdão TCU nº 66/2021-Plenário - Resposta a Consulta).

29.2. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no **prazo máximo de 1 (um) mês** (art. 132 da NLLC).

29.3. É admissível a **ALTERAÇÃO SUBJETIVA** do **contratado**, em razão de a **fusão, cisão ou incorporação** com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado; e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

30. **DOS DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

30.1. São obrigações do **TRT-10ª REGIÃO**:

30.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com este Termo de Referência;

30.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

30.1.3. Notificar o Contratado, 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;

30.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

30.1.5. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;

30.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

30.1.7. 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.

30.1.8. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

30.1.9. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

30.2. São obrigações do **CONTRATADO**:

30.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

30.2.2. Informar e manter atualizado o seu **endereço físico e eletrônico** para recebimento das comunicações e intimações oficiais deste TRT-10ª REGIÃO;

30.2.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo **fiscal** do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

30.2.4. Comunicar ao **fiscal** do contrato, no **prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

30.2.5. Manter **preposto** aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

30.2.5.1. 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.

30.2.6. Alocar os **empregados** necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

30.2.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

30.2.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

30.2.9. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

30.2.10. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

30.2.11. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

30.2.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

30.2.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

30.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

30.2.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

30.2.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

30.2.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

30.2.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

30.2.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

30.2.19.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

30.2.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

30.2.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

30.2.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

31. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

31.1. O contrato poderá ser **extinto** antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

31.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

31.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

31.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

31.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

31.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

31.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

31.2.3. Indenizações e multas.

31.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art.

131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

31.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

SEÇÃO V - DAS SANÇÕES, RECURSOS E RESSARCIMENTOS

32. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

32.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pela prática de quaisquer das **infrações** previstas no art. 155 da NLLC.

32.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas de que trata o item anterior as seguintes **sanções** (arts. 156 e 162 da NLLC):

32.2.1. **Advertência**, exclusivamente pela prática da infração administrativa prevista art. 155, I, da NLLC, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

32.2.2. **Multa Moratória**, pelo atraso injustificado na execução do contrato, no percentual de **0,5% (cinco décimos percentuais)** por dia de atraso injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, limitada ao montante de **10% (dez por cento)**;

32.2.2.1. Após o **20º (vigésimo) dia** de atraso, a unidade competente deverá, considerando as eventuais justificativas apresentadas pelo contratado, avaliar em manifestação fundamentada se persiste o interesse em manter a contratação.

32.2.2.2. A aplicação da multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Termo de Referência e na NLLC.

32.2.3. **Multa Compensatória**, pela prática de quaisquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da NLLC, no percentual de **0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta;

32.2.3.1. A aplicação da multa compensatória independe da efetiva demonstração de prejuízos, todavia, não excluirá, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado, valendo, neste caso, como valor mínimo de indenização, competindo à Administração apurar e provar o prejuízo excedente (art. 156, §9º, da NLLC c/c art. 416 do CC).

32.2.4. **Impedimento de Licitar e Contratar**, pela prática das infrações administrativas previstas no art. 155, II, III, IV, V, VI e VII, da NLLC, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no **âmbito da União**, pelo **prazo máximo de 3 (três) anos**.

32.2.5. **Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar**, pela prática das infrações administrativas previstas no art. 155, VIII, IX, X, XI e XII, da NLLC, bem como pelas infrações administrativas previstas no art. 155, II, III, IV, V, VI e VII, da NLLC que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no subitem anterior (impedimento de licitar e contratar), e impedirá o responsável de licitar ou contratar no **âmbito da Administração Pública** direta e indireta de todos os entes federativos, pelo **prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos**.

32.3. As sanções de multa poderão ser **cumuladas** com quaisquer das sanções previstas neste tópico (§7º do art. 156 da NLLC).

32.4. O somatório das sanções de multa aplicadas **não poderão superar** o montante de **30% (trinta por cento)** do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

32.5. A aplicação de quaisquer das sanções administrativas **não exclui**, em hipótese alguma, a obrigação de **reparação integral** do dano causado à Administração (§6º do art. 156 da NLLC).

32.6. A aplicação de quaisquer das sanções administrativas, bem como a respectiva apuração dos danos eventualmente causados à Administração, realizar-se-á em **processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa**, observando-se os procedimentos previstos no Capítulo XI da Portaria da Presidência nº 160/2023.

32.6.1. É dever do **licitante** ou do **contratado** informar e manter atualizado o seu **endereço físico e eletrônico** para recebimento das comunicações e intimações oficiais deste **TRT-10ª REGIÃO**, valendo para todos os efeitos legais as intimações com aviso de recebimento enviadas para o último endereço físico e eletrônico informado, correndo o processo sancionador à sua revelia caso não apresente defesa, podendo ingressar no feito a qualquer tempo, no estado em que este se encontrar.

32.6.2. **Havendo garantia de execução** (art. 96 da NLLC), os emitentes das garantias deverão ser **notificados** pela Administração quanto ao **início de processo administrativo** para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, §4º, da NLLC).

32.6.3. Durante a tramitação do processo administrativo sancionador, a Administração, mediante decisão fundamentada, poderá **glosar cautelarmente** dos valores eventualmente devidos pela Administração ao contratado, o montante correspondente parcial ou integralmente ao valor preliminarmente apurado da multa moratória, da multa compensatória ou dos danos causados à Administração (art. 45 da [Lei nº 9.784/1999](#)).

32.7. Na aplicação das sanções serão considerados (**dosimetria**):

32.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

32.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

32.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

32.7.4. Os danos que dela provierem para a Administração;

32.7.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

32.8. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente poderá solicitar **auxílio da unidade de assessoramento jurídico**, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias (art. 168, p. único, da NLLC).

32.8.1. A aplicação da sanção de "declaração de inidoneidade para licitar ou contratar" será **obrigatoriamente** precedida de análise jurídica da **unidade de assessoramento jurídico** (art. 156, §6º, da NLLC).

32.9. A cobrança e pagamento das multas aplicadas e indenizações cabíveis em favor da Administração observarão o disposto no **tópico "DOS RESSARCIMENTOS" deste Termo de Referência**.

33. **DOS RECURSOS**

33.1. Dos atos da Administração, relativos à aplicação da legislação de licitações e contratos administrativos, cabem **recurso** ou **pedido de reconsideração**, no prazo de **3 (três) dias úteis**, na forma, prazos e hipóteses previstos no art. 165, I (recurso) e II (pedido de reconsideração), da NLLC.

33.2. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto no art. 165, I, "b" (julgamento das propostas) e "c" (ato de habilitação ou inabilitação de licitante) da NLLC, serão observadas as seguintes disposições:

33.2.1. A intenção de recorrer deverá ser **manifestada imediatamente**, sob pena de **preclusão**, e o prazo para apresentação das **razões recursais** previsto art. 165, I, da NLLC (**3 [três] dias úteis**) será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da NLLC, da ata de julgamento;

33.2.2. A apreciação dar-se-á em **fase única**.

33.3. O recurso de que trata o art. 165, I, da NLLC (recurso) será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

33.4. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

33.5. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

33.6. Será assegurado ao licitante/contratado vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

33.7. Da aplicação das **sanções** previstas no art. 156, I (advertência), II (multa moratória e compensatória) e III (impedimento de licitar e contratar) da NLLC caberá **recurso** no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação (art. 166 da NLLC).

33.7.1. O recurso de que trata o item anterior 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.

33.8. Da aplicação da sanção prevista no art. 156, IV (declaração de inidoneidade para licitar ou contratar), da NLLC 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.

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

33.10. Os processos administrativos de que resultem sanções poderão ser **revistos**, a qualquer tempo, a pedido ou de ofício, quando **surgirem fatos novos ou circunstâncias relevantes suscetíveis de justificar a inadequação da sanção aplicada** (art. 65 da Lei nº 9.784/1999).

33.10.1. Da revisão do processo sancionador não poderá resultar agravamento da sanção.

33.11. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente poderá solicitar **auxílio da unidade de assessoramento jurídico**, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias (art. 168, p. único, da NLLC).

34. DOS RESSARCIMENTOS

34.1. O contratado será responsável pelos **danos** causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (art. 120 da NLLC).

34.2. A aplicação de qualquer das sanções administrativas **não exclui**, em hipótese alguma, a obrigação de **reparação integral** do dano causado à Administração (§6º do art. 156 da NLLC).

34.3. A aplicação de qualquer das sanções administrativas, bem como a respectiva apuração dos danos eventualmente causados à Administração, realizar-se-á em **processo administrativo específico, que assegurará o contraditório e a ampla defesa**, observando-se os procedimentos previstos na [Lei nº 14.133/2021](#) (NLLC), e, subsidiariamente, na [Lei nº 9.784/1999](#).

34.3.1. **Havendo garantia de execução** (art. 96 da NLLC), os emitentes das garantias deverão ser **notificados** pela Administração quanto ao **início de processo administrativo** para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, §4º, da NLLC).

34.3.2. Durante a tramitação do processo administrativo sancionador, a Administração, mediante decisão fundamentada, poderá **glosar cautelarmente** dos valores eventualmente devidos pela Administração ao contratado, o montante correspondente parcial ou integralmente ao valor preliminarmente apurado da multa moratória, da multa compensatória ou dos danos causados à

Administração (art. 45 da [Lei nº 9.784/1999](#)).

34.4. As multas aplicadas e indenizações cabíveis (perdas e danos) serão cobradas e/ou quitadas mediante os seguintes procedimentos sucessivos:

- 34.4.1. Desconto nos pagamentos devidos pela Administração ao contratado;
- 34.4.2. Recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU;
- 34.4.3. Desconto no valor da garantia prestada, se houver;
- 34.4.4. Inscrição no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - CADIN;
- 34.4.5. Inscrição na Dívida Ativa da União - DAU e/ou cobrados judicialmente, se for o caso.

34.5. Inexistindo pagamentos devidos pela Administração, ou sendo eles insuficiente para a quitação dos débitos, o contratado será notificado para proceder ao recolhimento dos valores devidos por intermédio de GRU, no prazo de **cinco dias úteis** a contar da confirmação do recebimento da respectiva notificação.

34.6. Transcorrido o prazo do item anterior sem que haja pagamento dos valores devidos, e havendo **garantia de execução** (art. 96 da NLLC), será a seguradora ou a fiadora notificada para proceder ao pagamento dos valores devidos ou, conforme o caso, será levantado o valor caucionado ou serão resgatados os títulos da dívida pública.

34.7. Não ocorrendo a quitação dos valores correspondentes às multas aplicadas e indenizações cabíveis (perdas e danos) nos moldes previstos nos itens anteriores, será a empresa inscrita no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - CADIN.

34.8. Não ocorrendo a quitação dos valores devidos após os procedimentos dos itens anteriores, serão oficiadas a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN ou a Advocacia-Geral da União - AGU para que adotem as medidas pertinentes.

34.8.1. Não será encaminhada solicitação de inscrição em dívida ativa da União à PGFN quando o valor consolidado de créditos da mesma natureza já definitivamente constituídos em face do mesmo devedor for **igual ou inferior a R\$ 1.000,00 (mil reais)**, após incidência de atualização monetária, juros e multa de mora, nos termos do artigo 84 da Lei nº 8.981/1995 e do art. 1º da Portaria MF nº 75/2002 (PORTARIA PGFN/ME nº 6.155/2021).

34.9. Os **débitos** do contratado 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 contrato ou de outros contratos administrativos** que o contratado possua com o **mesmo órgão ora contratante**, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

SEÇÃO VI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

35. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

35.1. O processo de licitação e contratação será regido pela [Lei nº 14.133/2021](#) (nova lei de licitações e contratos - NLLC); [IN nº 73/2022 SEGES/ME](#) (pregão ou concorrência eletrônica pelo critério menor preço ou maior desconto); pelos preceitos de Direito Público e disposições do [Decreto-Lei nº 4.657/1942 \(LINDB\)](#); e, supletivamente, pelos princípios da Teoria Geral das Obrigações e dos Contratos e disposições do Direito Privado.

35.2. Enquanto não expedidas as regulamentações previstas na Lei nº 14.133/2021, em observância ao **princípio da recepção** normativa, e visando assim conferir máxima eficácia à nova legislação vigente, as normas infralegais relativas à Lei nº 8.666/93 serão recepcionadas e aplicadas à Lei nº 14.133/2021 naquilo em que **materialmente compatíveis**.

36. **DO FORO**

36.1. É eleito o Foro da **Justiça Federal em Brasília/DF**, Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem desta contratação, que não puderam ser solucionados pela via administrativa, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

37. **DOS APÊNDICES**

37.1. Integram este Termo de Referência - TR, para todos os fins e efeitos, os seguintes apêndices:

- 37.1.1. **APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**
- 37.1.2. **APÊNDICE II - ORÇAMENTO ESTIMADO DA CESSÃO/CONTRATAÇÃO**
- 37.1.3. **APÊNDICE III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**
- 37.1.4. **APÊNDICE IV - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**
- 37.1.5. **APÊNDICE V - PESQUISA DE PREÇOS MÁXIMOS DO SELF-SERVICE**
- 37.1.6. **APÊNDICE VI - PLANILHA DE CÁLCULO MENSAL DE RATEIO**

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA - VERSÃO 4 (APROVADA EM 20/03/2024)



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO POLLAZZON**, **Chefe de Divisão**, em 28/04/2026, às 16:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadorsei.htm> informando o código verificador **3120571** e o código CRC **5CA0E1F3**.

Apêndice I



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (NOVA LEI DE LICITAÇÕES E CONTRATOS - LEI 14.133/2021)

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

1.1 - QUAL A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO (PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

A demanda é necessária, face à proximidade do término do **Termo de Cessão de Uso nº 109/2020** (Encaminhamento 2742271 - SEI 0012174-35.2019.5.10.8000), pois dará continuidade à disponibilização no Foro Trabalhista de Brasília de um espaço adequado para refeições e lanches aos público interno (servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT) e geral. No caso, o objeto consiste na cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e precário, composto por salão, cozinha, depósito, banheiros masculino e feminino, localizado na SEP 513, Bloco B, Lotes 2 e 3, Brasília – DF, bem como de equipamentos, maquinário e mobiliário relacionados, para exploração de lanchonete e restaurante no Foro Trabalhista de Brasília, do Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região (**TRT-10**).

Sob a ótica do interesse público, o problema a ser solucionado consiste na **necessidade de garantir condições mínimas de alimentação e apoio aos usuários do Foro, incluindo magistrados, servidores, terceirizados, estagiários, advogados e demais cidadãos**, de modo a preservar a **rotina administrativa e jurisdicional, a qualidade do ambiente de trabalho e a eficiência da prestação jurisdicional**.

A cessão de uso de espaço físico, a **título oneroso e precário**, destinado à exploração de lanchonete e restaurante, configura solução **adequada e economicamente vantajosa**, pois viabiliza a oferta do serviço **sem geração de despesa para a Administração**, assegurando a **ocupação racional do patrimônio público e a continuidade do atendimento aos usuários**.

1.2 - A NECESSIDADE DECORRE DE DETERMINAÇÃO LEGAL? INDIQUE/JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não decorre de nenhuma exigência legal.

1.3 - A NECESSIDADE POSSUI NATUREZA CONTINUADA? OU VISA SUPRIR UMA NECESSIDADE ESPECÍFICA E PONTUAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Trata-se de serviço contínuo, sem mão de obra exclusiva, porquanto seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. Esse serviço visa à manutenção da atividade administrativa, atendendo as necessidades permanentes ou prolongadas.

O **TRT-10** não dispõe de recursos próprios (pessoal especializado) para realizar as atividades previstas, o que obriga a Administração a recorrer à estrutura de terceiros para garantir a disponibilização de um local adequado para a realização de refeições e lanches, com qualidade e preços compatíveis com o mercado local.

Atualmente, existe um contrato de Termo de Cessão de Uso nº 109/2020 (id: 1509531), cuja vigência expira em 23/09/2025.

Portanto, para viabilizar a continuidade na gestão administrativa adequada, é necessária a contratação de serviços comuns de restaurante e lanchonete para o fornecimento de refeições para o público interno e geral do **TRT-10**.

Além disso, o fornecimento das refeições deverá ser realizado de maneira que atenda às necessidades de servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT, garantindo qualidade, pontualidade e conformidade com os requisitos de higiene e segurança alimentar, conforme as especificações do edital.

Nesse sentido, os serviços comuns de restaurante e lanchonete são essenciais. A ausência de opções alimentícias nas proximidades do Tribunal dificulta o acesso rápido a refeições, o que pode prejudicar o cumprimento dos horários e impactar negativamente a pontualidade e organização das atividades. A implementação de um restaurante nas dependências do **Foro Trabalhista de Brasília (FTBSB)** proporcionaria maior conforto e satisfação para servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários, permitindo uma alimentação adequada durante o expediente, o que resultaria em aumento da produtividade, redução do estresse e aprimoramento na qualidade dos serviços prestados.

II - PREVISÃO NO PLANO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL, PLANO DE LOGÍSTICA SUSTENTÁVEL (PLS) E PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

2.1 - A DEMANDA ALINHA-SE COM OS OBJETIVOS DO PLANO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL ([Planejamento Estratégico do TRT10 - 2021 a 2026](#))?

Esta Contratação se alinha com:	N.º	Nome do Objetivo Estratégico (OE)	Perspectivas
()	1	Fortalecer a comunicação e as parcerias institucionais	Sociedade
(X)	2	Promover o trabalho decente e a sustentabilidade	
()	3	Garantir a razoável duração do processo	
()	4	Promover a integridade e a transparência em relação aos atos de gestão praticados	Processos Internos
()	5	Assegurar o tratamento adequado dos conflitos trabalhistas	
()	6	Garantir a efetividade do tratamento das demandas repetitivas	
(X)	7	Aperfeiçoar a Governança, a Gestão Estratégica e a Gestão Administrativa	Aprendizado e Crescimento
()	8	Aperfeiçoar a Gestão Orçamentária e Financeira	
()	9	Desenvolver e implementar modelo de gestão de pessoas	
()	10	Aprimorar a Governança de TIC e a proteção de dados	

2.2 - A DEMANDA ALINHA-SE COM OS OBJETIVOS DO PLANO DE LOGÍSTICA SUSTENTÁVEL ([Plano de Logística Sustentável do TRT10 - 2021 a 2026](#))?

Esta Contratação se alinha com:	N.º	Nome do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS)
()	1	Erradicação da pobreza
()	2	Fome zero e agricultura sustentável
(x)	3	Saúde e Bem-Estar
()	4	Educação de qualidade

()	5	Igualdade de gênero
()	6	Água potável e saneamento
()	7	Energia limpa e acessível
(x)	8	Trabalho decente e crescimento econômico
(x)	9	Indústria, inovação e infraestrutura
()	10	Redução das desigualdades
()	11	Cidades e comunidades sustentáveis
(x)	12	Consumo e produção responsáveis
()	13	Ação contra a mudança global do clima
()	14	Vida na água
()	15	Vida terrestre
(x)	16	Paz, Justiça e Instituições Eficazes
(x)	17	Parcerias e meios de implementação

2.3 - A DEMANDA ESTÁ PREVISTA NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)? FOI LANÇADA NO SIGPLAC?

Não. A presente demanda não está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), tendo em vista que se trata de um termo de cessão de uso, celebrado a título oneroso e em caráter precário. Por sua natureza jurídica e especificidade, esse tipo de instrumento não se enquadra nas contratações típicas previstas no PCA, como aquisição de bens ou contratação de serviços, sendo considerado uma exceção à regra de planejamento anual.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE

3.1 - REQUISITOS DO OBJETO

3.1.1 - QUAIS AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO DA CESSÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sem prejuízo dos naturais aperfeiçoamentos e detalhamentos quando da elaboração do Termo de Referência, são **especificações mínimas** para que o objeto possa atender satisfatoriamente a necessidade da Administração:

3.1.1.1. PREÇOS MÁXIMOS

Os preços dos produtos a serem comercializados no espaço objeto da cessão serão livremente fixados pela Cessionária, observadas as condições de mercado, **excetuando-se os itens elencados na Tabela 1 – Preços Máximos do Self-Service, para os quais foram estabelecidos valores máximos de referência.**

Os preços a serem praticados para tais itens deverão ser informados previamente ao CEDENTE, por ocasião da licitação, conforme o modelo de planilha/tabela abaixo, constituindo limites máximos admissíveis, sem prejuízo da livre concorrência para oferta de valores inferiores.

TABELA 1 - Preços Máximos do Self-Service

Item	Discriminação	Und.	Preço Máximo (R\$)
1	Bufê do Almoço/Refeição - <i>self-service</i>	Kg.	39,13
2	Bufê do lanche da Manhã - <i>self-service</i>	Kg.	38,86
3	Bufê do lanche da Tarde - <i>self-service</i>	Kg.	38,86
4	Sobremesa <i>self-service</i>	Kg.	32,18

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Para a definição dos preços máximos acima, foi realizada pesquisa de preços públicos em contratos administrativos de objetos semelhantes, celebrados no âmbito do Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região – TRT10 (doc. 3026297), do Ministério da Educação – MEC (doc. 2824513) e do Superior Tribunal de Justiça – STJ (doc. 2824513).

METODOLOGIA ADOTADA

Os valores coletados foram consolidados e submetidos à aplicação da **média aritmética simples**, resultando nos preços máximos ora adotados, conforme demonstrado no Apêndice V – Pesquisa de Preços Máximos do Self-Service (doc. 3027164).

JUSTIFICATIVA PARA A FIXAÇÃO DE PREÇOS MÁXIMOS

A fixação de preços máximos mostra-se **necessária e adequada** para resguardar o **interesse público**, tendo em vista que a exploração comercial ocorrerá nas dependências da Administração e destina-se, predominantemente, ao atendimento do público interno. Essa medida visa assegurar a **modicidade e razoabilidade dos preços praticados**, evitar cobranças excessivas, conferir **transparência e previsibilidade** ao certame e permitir o adequado **dimensionamento das propostas** pelos licitantes, sem prejuízo da livre concorrência para a prática de valores inferiores aos limites estabelecidos.

PREVISÃO DE REAJUSTE

Ressalte-se, por fim, que será **admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches**, com vistas à adequação aos preços de mercado, desde que observado o **interregno mínimo de 12 (doze) meses**, contado da data da proposta ou do orçamento a que esta se referir, ou do último reajuste, **nos mesmos moldes adotados no contrato anterior**, conforme previsto no respectivo Termo de Referência/Edital (doc. 1434528 - PA 0012174-35.2019.5.10.8000). Para fins de reajuste, será utilizado o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, item Alimentação Fora do Domicílio**, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, quando aplicável.

3.1.1.2. OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

QUANTIDADES ESTIMADAS COM BASE NO HISTÓRICO DE CONSUMO

A estimativa das quantidades informadas na tabela abaixo foi elaborada com base no **histórico de consumo do contrato anterior de cessão de uso deste Regional** (doc. 3026297), considerando a média diária de atendimentos, bem como os dias úteis de funcionamento.

Com base nesses parâmetros, foram projetadas as **estimativas mensais e anuais** relativas ao consumo dos **serviços de self-service**, conforme demonstrado nas tabelas a seguir.

ESTIMATIVA DE CONSUMO – SELF-SERVICE

Premissas adotadas:

- 21 dias úteis/mês
- Consumo médio informado em gramas por pessoa, convertido para kg
- Estimativa anual = estimativa mensal × 12

Conversões utilizadas

- 225 g = 0,225 kg
- 500 g = 0,500 kg

TABELA 2 – Estimativa de Consumo (kg)

Item	Descrição	Unidade	Média diária (pessoas)	Consumo médio (g/pessoa)	Consumo médio (kg/pessoa)	Estimativa diária (kg)	Estimativa mensal (kg)	Estimativa anual (kg)
1	Bufê do Almoço	kg	190	500 g	0,500	95	1.995	23.940
2	Lanche da Manhã	kg	27	225 g	0,225	6,075	127,575	1.530,9
3	Lanche da Tarde	kg	27	225 g	0,225	6,075	127,575	1.530,9
4	Sobremesa	kg	15	225 g	0,225	3,375	70,875	850,5

Totais

- **Total diário:** 110,52 kg
- **Total mensal:** 2.321,02 kg
- **Total anual:** 27.852,3 kg

TABELA 3 – Quantidade de Atendimentos (pessoas)

Item	Descrição	Média diária (atendimentos)	Mensal (21 dias)	Anual (252 dias)	60 meses (1.260 dias)
12	Bufê do Almoço	190	3.990	47.880	239.400
13	Lanche da Manhã	27	567	6.804	34.020
14	Lanche da Tarde	27	567	6.804	34.020
11	Sobremesa	15	315	3.780	18.900

Premissas:

- 21 dias úteis/mês
- 252 dias úteis/ano
- 1.260 dias úteis em 60 meses

Totais (por tipo de atendimento)

- **Total diário:** 259 atendimentos
- **Total mensal:** 5.439 atendimentos
- **Total anual:** 65.268 atendimentos
- **Total em 60 meses:** 326.340 atendimentos

CARÁTER REFERENCIAL DOS QUANTITATIVOS

Os quantitativos e valores estimados apresentados possuem **caráter meramente referencial**, destinando-se exclusivamente ao **planejamento da contratação** e ao **dimensionamento da proposta**, não configurando obrigação mínima de consumo, fornecimento ou faturamento, nem vinculando a Administração ou o futuro cessionário.

Tais estimativas representam **mera expectativa de demanda**, sujeita a variações, **não assegurando volume mínimo de atendimentos ou consumo**.

Excepcionalmente, vinculam-se à presente contratação apenas os valores máximos estimados, em quilogramas, relativos ao Bufê do Almoço/Refeição self-service, ao Bufê do Lanche da Manhã e da Tarde self-service e à Sobremesa self-service, conforme disposto na Tabela 3 – Valores Máximos do Self-Service.

VALORES TOTAIS ESTIMADOS REFERENTE AO CONSUMO

Considerando os preços máximos estimados dos serviços de self-service, bem como os quantitativos estimados, conforme detalhado nos itens anteriores, apresentam-se, na tabela a seguir, os valores totais estimados, os quais possuem caráter meramente referencial, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação e ao dimensionamento das propostas, não gerando obrigação de consumo ou faturamento.

Resalte-se, por fim, que os valores unitários e totais decorrentes da pesquisa de preços encontram-se detalhados no Apêndice V – Pesquisa de Preços

Tabela 4 – Valores Estimados do Self-Service (R\$)

Item	Discriminação	Und.	Preço máx. (R\$/kg)	Valor mensal estimado (R\$)	Valor anual estimado (R\$)	Valor estimado – 60 meses (R\$)	Valor estimado – 120 meses (R\$)
1	Bufê do Almoço / Refeição self-service	kg	39,13	78.064,35	936.772,20	4.683.861,00	9.367.722,00
2	Bufê do Lanche da Manhã - self-service	kg	38,86	4.957,56	59.490,78	297.453,90	594.907,80
3	Bufê do Lanche da Tarde - self-service	kg	38,86	4.957,56	59.490,78	297.453,90	594.907,80
4	Sobremesa self-service	kg	32,18	2.280,76	27.369,09	136.845,45	273.690,90
VALORES TOTAIS (R\$)				90.260,24	1.083.122,84	5.415.614,19	10.831.228,38

3.1.2 - SERÁ NECESSÁRIA A CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E/OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica à cessão de espaço público em razão das características do objeto.

3.1.3 - NO CASO DE SERVIÇOS COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA (SCMOE):**3.1.3.1 - FORAM IDENTIFICADAS AS NORMAS COLETIVAS (ACT/CCT) VIGENTES DAS RESPECTIVAS CATEGORIAS DE TRABALHADORES DAS LOCALIDADES NAS QUAIS SERÃO PRESTADOS OS SERVIÇOS? INDIQUE OS DOCUMENTOS SEI.**

Não se aplica.

3.1.3.2 - O SALÁRIO DEFINIDO PELA UNIDADE RESPONSÁVEL ESTÁ DE ACORDO COM O PISO DA NORMA COLETIVA? INFORME O SALÁRIO.

Não se aplica.

3.1.3.2.1 - NO CASO DE FIXAÇÃO DE SALÁRIO ACIMA DO PISO DA CATEGORIA, APRESENTE AS JUSTIFICATIVAS PARA TANTO, MEDIANTE ANÁLISE CRÍTICA DOS REQUISITOS, RESPONSABILIDADES E/OU COMPLEXIDADES ADICIONAIS NECESSÁRIAS PARA O ATENDIMENTO SATISFATÓRIO DAS NECESSIDADES DESTES TRT10.

Não se aplica.

3.1.3.2.2 - APRESENTE AS JUSTIFICATIVAS PARA O VALOR FIXADO PARA O REFERIDO SALÁRIO ACIMA DO PISO, MEDIANTE PESQUISA E ANÁLISE CRÍTICA DOS SALÁRIOS ATUALMENTE PRATICADOS NO MERCADO PARA TAIS ATIVIDADES DIFERENCIADAS, OBSERVANDO SER VEDADA A FIXAÇÃO DO SALÁRIO MEDIANTE SIMPLES ATUALIZAÇÃO DOS VALORES ADOTADOS EM CONTRATAÇÃO SIMILAR ATÉ ENTÃO VIGENTE NESTE REGIONAL.

Não se aplica.

3.1.3.3 - SERÁ NECESSÁRIO O DESLOCAMENTOS DOS COLABORADORES COM A CONCESSÃO DE DIÁRIAS E PASSAGENS? JUSTIFIQUE, INCLUSIVE O QUANTITATIVO ESTIMADO DE VIAGENS.

Não se aplica.

3.1.3.4 - CASO NÃO SEJA POSSÍVEL A CONCESSÃO DE FÉRIAS SEM SUBSTITUTO DE FÉRIAS, APRESENTE AS DEVIDAS JUSTIFICATIVAS.

Não se aplica.

3.1.3.5 - CASO NÃO SEJA POSSÍVEL A CONCESSÃO DE FÉRIAS COLETIVAS DURANTE O RECESSO FORENSE, APRESENTE AS DEVIDAS JUSTIFICATIVAS.

Não se aplica.

3.2 - REQUISITOS DE EXECUÇÃO**3.2.1 - QUAIS AS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DO MODELO DE EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.**

Sem prejuízo dos naturais aperfeiçoamentos e detalhamentos quando da elaboração do Termo de Referência, são **características mínimas do modelo de execução** para que o objeto possa atender satisfatoriamente a necessidade da Administração:

A CESSIONÁRIA prestará, nas dependências do CEDENTE, os serviços de fornecimento de café da manhã, almoço e de lanche, ambos na modalidade *self-service*, a preço por quilograma;

A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante *self-service* e lanchonete, **de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h**, ressalvados os dias em que não houver expediente no CEDENTE;

Ademais, deverá ser providenciado, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais, às expensas da empresa que vencer o certame;

O fornecimento das refeições para o **público interno (servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT)** e **geral**, deverá ser realizado no refeitório do TRT, de segunda a sexta-feira, nos dias de expediente, nos seguintes horários:

Lanche (Café da Manhã):

- De 8h a 10h (Público Interno e Geral);

Refeição (Almoço):

- De 11h a 14h30 (Público Interno e Geral);

Lanche (Café da Tarde):

- De 15h a 18h (Público Interno e Geral);

FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE**Quanto ao Serviço de Self-Service para as Refeições (Almoço)**

As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, por meio de sistema de pesagem, de acordo com os indicadores básicos para o cardápio das refeições diárias, conforme tabela abaixo:

ITEM	REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
1	Salada - 10 Tipos	1 maionese
		1 elaborada
		3 folhosas
		1 leguminosa
		2 cozidas
		2 cruas
2	Molhos - 2 Tipos	À base de vinagrete - campanha, francês etc. À base de maionese - rosé, tártaro etc.
3	Acompanhamentos quentes	Arroz branco
		Arroz composto ou risoto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.)
		Arroz integral
		Feijão simples
		Feijão com proteína animal (Bacon, linguiça etc.)
4	Pratos Principais Proteicos	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) - picanha, filé mignon, contrafilé, coxão mole, alcatra, patinho e lagarto
		1 opção de pescados - posta ou filé - pescada amarela, robalo, linguado, dourado, surubim, bagre, pintado, abadejo, merluza, filhote, piramutaba, salmão, camarão, tilápia, tambaqui, bacalhau
		1 opção de carne suína ou de carne de aves (coxa, sobrecoxa ou peito de frango preparado de forma diferente da opção a baixo)
		Filé de peito de frango grelhado
5	Prato vegetariano	Prato vegetariano (opção macrobiótica)
6	Guarnições	Mínimo de 02 (duas) variedades, diariamente, compostas de (vegetais quentes, tortas etc.)
7	Massas	Mínimo de 1 (uma) variedade diariamente (talharim, espaguete, rondele, ravióli, nhoque etc.)
8	Sobremesas servidas em embalagem individuais de 150ml (com tampa) ou pesadas na presença do usuário	Doces elaborados - duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)
		Doces simples - uma variedade no mínimo (gelatina, frutas em calda)
		Sobremesas dietéticas - uma variedade no mínimo

O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de

assegurar a prevenção dos nutrientes;

Não serão considerados como pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paella, galinhada, lasanha e outros;

As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. É vedado o uso de amaciantes industrializados para carnes;

Os molhos para salada não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais;

O bufê de frutas, com, no mínimo, cinco tipos de frutas descascadas e fatiadas, deverá estar disposto no mesmo balcão das saladas durante o período de almoço, sendo seu preço o mesmo do quilograma da refeição;

A sobremesa será paga à parte - por quilograma - pesada na presença dos usuários ou disponíveis em embalagens individuais de 150 ml;

Pelo menos uma vez por semana deverá ser servida, alternadamente, uma das seguintes opções: picanha, filé-mignon, salmão, bacalhau ou camarão;

Toda sexta-feira deverá ser servida feijoada;

Deverão ser disponibilizados galleteiros (vinagre, azeite de oliva extravirgem, molho *shoyu*, molho de pimenta) durante todo o horário do almoço;

A CESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, guardanapos (de papel não reciclado e não sedoso) em recipientes apropriados;

Durante o almoço deverão ser colocados à disposição dos usuários, sem custo adicional, café, chá, leite com canela, servidos em garrafas térmicas e com açúcar e adoçante à parte, assim como água mineral gelada e natural em garrafão de 20 litros sobre suporte apropriado ou purificador de água (natural/gelado).

ITENS NÃO COBRADOS

Os seguintes itens serão fornecidos como cortesia, sem custo adicional aos usuários:

- Açúcar (em sachê);
- Adoçante dietético (em gotas ou sachê);
- Sal (em sachê);
- Palitos (em sachê);
- Guardanapos de papel;
- Copos e talheres descartáveis.

Quanto ao Serviço de Self-Service para Lanches (Café da Manhã e da Tarde):

Itens que deverão ser disponibilizados pela cessionária, de forma obrigatória, ao longo de cada ciclo mensal, de modo que, ainda que alguns itens não estejam presentes diariamente, componham o cardápio da mesa de self-service de lanches em momentos distintos, garantindo diversidade e atendimento às necessidades alimentares dos usuários:

- Bolo: no mínimo dois tipos por dia, sendo um integral;
- Pizzas: no mínimo dois sabores por dia (fatias);
- Torta doce: no mínimo um sabor por dia;
- Doces variados (pudim, brigadeiro, beijinho, pavê, doce de leite, compotas de frutas, cocada, mousse): no mínimo dois por dia;
- Ovo cozido ou mexido;
- Pão de queijo;
- Salgados em geral (quibe, pastel, coxinha, enroladinho, esfirra, etc.): pelo menos quatro variedades por dia;
- Salgados integrais: pelo menos uma variedade por dia;
- Havendo grande demanda dos salgados integrais, deverão ser fornecidas pelo menos duas variedades por dia;
- Tortas salgadas;
- Pão francês;
- Pão de forma integral;
- Pão de forma com farinha de trigo refinada;
- Peito de peru defumado fatiado;
- Presunto fatiado;
- Queijo mussarela ou prato fatiado;
- Queijo minas frescal ou ricota;
- Salada de frutas (embalagem de 300 ml, com tampa);
- Café;
- Chocolate quente ou frio;
- Leite integral;
- Leite desnatado;
- Suco de frutas (*in natura* ou de polpas congeladas);
- Refrigerante, inclusive dietético;
- Vitaminas;
- Iogurte natural de diversos sabores;
- Água mineral com e sem gás;
- Sanduíche natural: sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
 - Atum prensado em óleo ou água;
 - Creme de azeitona;
 - Geleia de ameixa;
 - Mussarela;
 - Ovo cozido;
 - Peito de frango desfiado;
 - Presunto de peru defumado;
 - Ricota;
 - Salada (alface e tomates picados);
 - Deverá ser disponibilizada pelo menos uma composição de sanduíche natural por dia;
 - Crepes e tapiocas com os seguintes recheios: banana, queijo mussarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, chocolate, atum, ovos mexidos e queijo branco light: no mínimo 2 (dois) tipos por dia;
 - Geleias de frutas: no mínimo 1 sabor por dia;
 - Manteiga de 1ª qualidade;
 - Margarina livre de gordura trans;
 - Requeijão cremoso *light*;
- Bufê de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:
 - No mínimo 5 tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;
 - Aveia em flocos;
 - Creme de leite *light*;
 - Granola com e sem açúcar (com castanha do Pará e castanha de caju em sua composição);
 - Mel;
 - Leite condensado;

Todos os itens do lanche deverão ser confeccionados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo de salgados, pratos rápidos, sanduíches, bolos etc.,

deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente à venda direta destes produtos aos usuários;

Todos os itens do lanche *self-service*, exceto salada de frutas em pote e bebidas, serão cobrados pelo preço do quilograma;

O preço do quilograma do bufê de frutas será o mesmo do quilograma do lanche, tanto no café da manhã como no lanche da tarde;

A CESSIONÁRIA, a seu critério ou a pedido da fiscalização, deverá suspender o fornecimento de qualquer item oferecido, tanto na lanchonete quanto no restaurante, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários;

Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados;

Os sucos, vitaminas, refrigerantes devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado pelo usuário, em copos descartáveis de igual capacidade (300 ml);

Sucos de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente, podendo serem utilizadas máquinas do tipo refresqueiras para acondicionar sucos, sendo proibido o uso de pó para refrescos ou sucos artificiais;

A água empregada no preparo do suco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

A disponibilização de sucos nas Refresqueiras não exime a CESSIONÁRIA do dever de preparar as bebidas (de sabores diferentes do disponibilizado) no momento da solicitação do cliente;

A CESSIONÁRIA deverá oferecer, no **MÍNIMO**:

- Três opções de sabores de refrigerantes em lata;
- Duas opções de sabores de refrigerantes dietéticos;
- Duas opções de refrigerantes em 600ml;
- Uma opção de refrigerantes 1,5L;
- Duas opções de sucos em lata dietéticos;
- Uma opção de chá em lata;
- Uma opção de água mineral sem gás;
- Uma opção de água mineral com gás.

O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.) em sachês individuais, bem como de molho de pimenta e azeite de oliva;

A CESSIONÁRIA poderá comercializar itens de bomboniere (balas, doces, salgadinhos, chocolates, etc.) diretamente no caixa, com preços fixados livremente, sem a necessidade de solicitação prévia de autorização.

DISPOSIÇÕES GERAIS:

É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;

As benfeitorias para serem realizadas pela CESSIONÁRIA nas dependências do restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do CEDENTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;

A CESSIONÁRIA providenciará, à sua conta, as linhas telefônicas que julgar necessárias para seu uso. No entanto, suas instalações dependerão de prévia autorização da Administração, após anuência da área técnica;

A CESSIONÁRIA não poderá cobrar couvert, a qualquer título;

O prazo para instalação e início das atividades não poderá exceder a 20 dias corridos, a contar da assinatura do Termo de Cessão, a qual ficará condicionada ao término dos reparos nas instalações do restaurante para atendimento das exigências da ANVISA;

A CESSIONÁRIA deverá providenciar, com antecedência, toda a documentação legal para o início das atividades;

A inadimplência da CESSIONÁRIA com relação aos encargos estabelecidos sob sua responsabilidade não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CEDENTE nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CEDENTE.

Justificativa: as disposições supra estabelecidas visam assegurar que a exploração do espaço objeto da cessão ocorra de forma **compatível com a finalidade institucional do órgão**, preservando a **ordem administrativa**, a **segurança**, a **saúde dos usuários** e o **patrimônio público**. A vedação ao fornecimento de bebidas alcoólicas e à cobrança de couvert decorre da necessidade de manter o ambiente adequado ao funcionamento de um órgão do Poder Judiciário, evitando práticas incompatíveis com o interesse público. As regras relativas às benfeitorias, instalações telefônicas e início das atividades buscam garantir o **controle prévio da Administração** sobre intervenções físicas e operacionais no imóvel, prevenindo danos estruturais, riscos sanitários e irregularidades. Ademais, a previsão de que eventuais inadimplementos da CESSIONÁRIA não se transferem ao CEDENTE visa **mitigar riscos jurídicos e financeiros**, preservando a Administração de qualquer responsabilização indevida.

DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES:

Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (preferencialmente de papel);

Não serão admitidos talheres cuja composição contenha partes em madeira e PVC (plásticos em geral);

Todas as preparações devem estar devidamente identificadas por meio de placas ou etiquetas, inclusive contendo indicação acerca da presença de glúten e lactose;

Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas;

A CESSIONÁRIA deve promover reabastecimento de gêneros, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhuma das opções constantes da tabela de produtos a serem comercializados.

Justificativa: as disposições complementares têm por objetivo **padronizar práticas operacionais essenciais** à adequada prestação do serviço de alimentação, assegurando **higiene, segurança alimentar e transparência ao consumidor**. A exigência de talheres embalados individualmente, a vedação de materiais inadequados e a identificação clara das preparações, inclusive quanto à presença de glúten e lactose, alinham-se às **normas sanitárias vigentes** e às boas práticas de manipulação de alimentos. A definição de critérios para utensílios de corte e para o reabastecimento contínuo dos gêneros alimentícios visa garantir **qualidade, regularidade e segurança** no atendimento, reduzindo riscos sanitários e reclamações dos usuários.

NORMAS DE HIGIENE:

Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

Os uniformes serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

Justificativa: as normas de higiene estabelecidas são indispensáveis para a proteção da saúde pública e para o atendimento às exigências da legislação sanitária, especialmente no que se refere à manipulação e ao fornecimento de alimentos. A padronização do uso de uniformes, equipamentos de proteção, cuidados pessoais e a vedação de práticas inadequadas, como o fumo em áreas de alimentação, contribuem para a prevenção de contaminações, assegurando ambiente limpo, seguro e compatível com as atividades desenvolvidas.

DOS UNIFORMES

Os funcionários deverão utilizar uniformes de acordo com a respectiva função, conforme a seguinte especificação:

Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara, diferente do branco;

Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara, diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior.

Deve-se manter o pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

A CESSIONÁRIA deverá:

Fornecer crachá com foto e 2 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- camisa ou blusa na cor referente à função do funcionário, de acordo com o item anterior;
- calças compridas (as calças dos funcionários da produção e da limpeza deverão ser de cor branca);
- avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;
- proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- luvas de proteção;
- máscaras;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante (inclusive para os caixas, atendentes e garçons);
- outros itens determinados em legislação específica;

A partir da data prevista para o início da execução dos serviços, deverá ser substituído 1 (um) conjunto completo de uniforme a cada 6 (seis) meses, ou a qualquer tempo, caso seja necessário;

A CESSIONÁRIA deverá fornecer uniformes apropriados a empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio, na cor branca;

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais será obrigatório para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa de exposição de alimentos e o posicionamento de refeições. A troca das máscaras deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

Justificativa: as exigências relativas aos uniformes têm como finalidade assegurar **identificação funcional, higiene, padronização visual e segurança no ambiente de trabalho**, além de facilitar a fiscalização da execução do contrato.

DO PESSOAL UTILIZADO PELA CONTRATADA:

Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com o TRT DA 10ª REGIÃO, sendo de exclusiva responsabilidade daquela as despesas com a remuneração daqueles, seguros de natureza trabalhista vigentes e quaisquer outros que forem devidos, referentes a serviços e empregados;

O eventual inadimplemento pela CONTRATADA dos encargos previstos neste instrumento não transfere ao TRT DA 10ª REGIÃO a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato;

O TRT DA 10ª REGIÃO reserva-se o direito de solicitar à CONTRATADA ou diretamente aos empregados dessa, por meio de método amostral e aleatório, possivelmente com base em rodízio, comprovantes de pagamento de salários, vale-transporte e auxílio-alimentação que permitam a verificação do cumprimento dessas obrigações.

Justificativa: as disposições relativas ao pessoal utilizado pela CESSIONÁRIA são necessárias para **afastar qualquer vínculo empregatício** entre os empregados da empresa e a Administração, em observância ao ordenamento jurídico e à jurisprudência consolidada. A atribuição exclusiva à CESSIONÁRIA das obrigações trabalhistas, previdenciárias e securitárias visa **mitigar riscos de responsabilização subsidiária** e preservar o equilíbrio da contratação. A possibilidade de fiscalização amostral dos comprovantes de pagamento constitui medida de **governança e controle**, voltada à verificação do cumprimento das obrigações legais, sem ingerência direta na gestão da empresa.

DO RATEIO DAS DESPESAS CONDOMINIAIS:

A CESSIONÁRIA participará do rateio das despesas mensais com água/esgoto e energia elétrica, se não individualizadas, e com vigilância, brigada de incêndio e limpeza/conservação das áreas comuns. Os percentuais aplicados à área a ser cedida são os constantes da tabela presente no Termo de Referência.

A limpeza e conservação da área interna do restaurante/lanchonete correrá à conta da Cessionária, que deverá dispor de pessoal próprio para essa função;

O CEDENTE, por meio de sua unidade interna à qual for atribuída a fiscalização da execução do contrato, informará, mensalmente, à CESSIONÁRIA a importância a ser recolhida;

A importância informada deverá ser recolhida à Conta Única do Tesouro Nacional, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU. Código da Unidade Favorecida: 080016. Gestão da Unidade Favorecida: 00001. Código de Recolhimento: 28955-8;

A CESSIONÁRIA deverá promover o recolhimento e entregar o respectivo comprovante ao CEDENTE no prazo de 15 (quinze) dias da notificação.

Justificativa: O rateio das despesas condominiais decorre da necessidade de **atribuir ao particular os custos diretamente relacionados ao uso privativo do espaço cedido**, evitando que despesas decorrentes da exploração econômica do restaurante sejam suportadas pela Administração. Tal medida visa assegurar que os encargos ordinários associados ao consumo de água, energia elétrica, vigilância, brigada de incêndio e limpeza das áreas comuns sejam **assumidos por quem efetivamente se beneficia desses serviços**, preservando a adequada utilização dos recursos públicos.

Resalte-se que a previsão de rateio encontra respaldo na **prática administrativa adotada em contratações similares**, a exemplo dos contratos vigentes

deste **TRT da 10ª Região** e do **Ministério Público Federal – MPF (doc. 2824513)**, os quais estabelecem a participação da cessionária nas despesas comuns como condição para a cessão onerosa de espaços destinados à exploração de serviços de alimentação.

3.2.2 - SERÁ ADMITIDA A SUBCONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (INCLUSIVE OS LIMITES E PARTES DO OBJETO EM QUE SERÁ ADMITIDA).

Não será admitida subcontratação, em razão da natureza do serviço, que exige vínculo direto e controle permanente da Administração sobre a execução contratual.

3.3 - REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

3.3.1 - QUAIS OS CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE CABÍVEIS OU EXIGÍVEIS, NO CASO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

1. Fornecer opção de alimentação orgânica, comprovada pelo selo “Produto Orgânico Brasil”;
2. Realizar coleta seletiva de lixo;
3. Realizar recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;
4. Utilizar sacos de lixo fabricados, preferencialmente, a partir de plástico biodegradável ou de fontes renováveis;
5. Adquirir produtos biodegradáveis, priorizando a aquisição daqueles menos agressivos ao meio ambiente e, preferencialmente, concentrados e/ou fornecidos em refil;
6. Indicar medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;
7. Privilegiar o uso de produtos não descartáveis;
8. Obedecer às normas técnicas, de saúde, higiene e de segurança do trabalho, fornecendo aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizando o seu uso, conforme consta da Norma Regulamentadora MTE nº 06;
9. Promover cursos sobre as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de saúde; normas de segurança do trabalho; redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais; gestão de resíduos sólidos no ambiente onde se prestar o serviço; demais assuntos pertinentes, a serem cedidos pelo CEDENTE;
10. Proceder ao recolhimentos de todos os resíduos descartados, promovendo sua destinação final ambientalmente adequada, de acordo com a Lei nº 12.305/2010 e o Decreto nº 5.940/2006.

3.3.2 - CASO NÃO APLICÁVEIS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADES, APRESENTAR AS JUSTIFICATIVAS.

Não se aplica.

3.3.3 - FOI CONSULTADO O GUIA DE CONSTATAÇÕES SUSTENTÁVEIS DA JUSTIÇA DO TRABALHO (CSJT), OU, SUBSIDIARIAMENTE, O GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS (AGU)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Foi consultado o Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho (CSJT), para definição dos critérios de sustentabilidade e acessibilidade aplicáveis ao presente Termo de Cessão de Uso. A análise do referido guia permitiu a seleção de práticas sustentáveis compatíveis com a natureza da cessão, considerando aspectos ambientais, sociais e de acessibilidade, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes institucionais. Os critérios identificados serão observados na elaboração do instrumento contratual e nas orientações para a execução do serviço.

3.4 - REQUISITOS DE GARANTIA

3.4.1 - SERÁ NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL EXIGIR GARANTIA CONTRATUAL DO OBJETO (GARANTIA ALÉM DA LEGAL)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (TANTO PARA EXIGIR-LA QUANTO PARA DISPENSÁ-LA).

Não será exigida garantia contratual do objeto, a qual não se confunde com a garantia de execução contratual.

Embora tenha nomenclatura parecida com a "garantia contratual do objeto", ambas não se confundem. Esta se refere à garantia o objeto em si, geralmente um produto (computador com garantia contratual de 5 anos, em vez dos 90 dias do CDC). Já a garantia de execução do objeto visa assegurar maior compromisso da empresa com a execução do objeto (geralmente uma prestação de serviços), de modo que, caso durante o curso da execução contratual venha a causar danos à Administração, ou descumpra suas obrigações contratuais, a Administração poderá, após o devido processo legal, acionar a garantia para se ver ressarcida ou quitadas as eventuais multas aplicadas.

No caso concreto, o objeto da contratação consiste na **cessão onerosa e precária de uso de espaço físico pertencente à Administração**, destinada à exploração de lanchonete/restaurante. Trata-se, portanto, de contrato em que o **TRT figura como credor da taxa de ocupação**, não havendo fornecimento de bem nem prestação de serviço em favor da Administração que justifique a exigência de garantia contratual do objeto.

Além disso, verifica-se que a exigência de garantia contratual do objeto **não é prática usual no mercado** para contratos dessa natureza, tampouco se mostra adequada sob a ótica da análise de risco e da complexidade contratual. Eventuais descumprimentos contratuais poderão ser adequadamente tratados por meio dos instrumentos ordinários de gestão contratual, tais como sanções administrativas, garantia de execução, rescisão contratual e cobrança dos valores devidos, sem prejuízo da observância do devido processo legal.

Ressalte-se, ainda, que a decisão de não exigir a garantia contratual do objeto encontra respaldo no entendimento exarado no **Parecer CONJUR nº 2653160 (abaixo transcrito)**, segundo o qual a dispensa da garantia deve ser devidamente fundamentada, com base nas especificidades do contrato, o que se verifica no presente caso.

*"a) Nos itens 1.1.1 e 1.1.2 do tópico "III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE E ACESSIBILIDADE", os quais elencam sobre a garantia contratual do objeto, a UR explicitou que "não se aplica" a garantia contratual do objeto. Nesse contexto, **necessário pontuar que a escolha de se exigir ou não a garantia contratual deve ser fundamentada, considerando as especificidades do contrato. A expressão "não se aplica" é, de fato, insuficiente para fundamentar a decisão. É essencial justificar a ausência da garantia contratual, elucidando as condições específicas da contratação que tornam a garantia dispensável. Essa justificativa deve incluir uma avaliação de risco e complexidade, conforme preceitua a Lei 14.133/21, arts. 96 a 102.**" (grifou-se)*

Dessa forma, conclui-se que **não se mostra necessária nem recomendável a exigência de garantia contratual do objeto**, por ausência de pertinência material, econômica e jurídica, considerando a natureza da cessão de uso, o papel da Administração como credora e as práticas usuais de mercado.

3.4.1.1 - EM CASO POSITIVO, O PRAZO INDICADO PARA A GARANTIA TAMBÉM É COMPATÍVEL COM AS PRÁTICAS DE MERCADO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não haverá garantia contratual (garantia maior que a prevista no Código de Defesa do Consumidor) pelos motivos supra.

3.4.2 - OS RISCOS OU CARACTERÍSTICAS DA CONTRATAÇÃO TORNAM NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL A EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (TANTO PARA EXIGI-LA QUANTO PARA DISPENSÁ-LA).

Sim. As características e os riscos inerentes à presente contratação tornam **necessária e recomendável** a exigência de **garantia de execução contratual**, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

I – Fundamentação da necessidade da garantia de execução

A contratação em análise envolve a **cessão onerosa e precária de espaço físico pertencente ao TRT da 10ª Região**, incluindo instalações e bens públicos que permanecerão sob a posse direta da cessionária durante a vigência contratual. Trata-se, portanto, de ajuste que apresenta **riscos patrimoniais, financeiros, operacionais e trabalhistas**, os quais demandam instrumentos eficazes de mitigação.

A exigência da garantia de execução mostra-se adequada para:

Assegurar o fiel cumprimento das obrigações contratuais, inclusive quanto à conservação do espaço e dos bens públicos cedidos;

Resguardar o erário contra prejuízos decorrentes de inadimplemento, abandono do contrato, danos ao patrimônio público ou descumprimento de obrigações legais;

Viabilizar o ressarcimento célere de multas, indenizações e demais encargos eventualmente devidos pela contratada, sem necessidade de medidas judiciais imediatas;

Aumentar o compromisso econômico da cessionária com a adequada execução do ajuste, reforçando a governança e a segurança jurídica da contratação.

Considerando a natureza continuada da relação contratual, o valor econômico envolvido e a exposição do patrimônio público, a exigência de garantia correspondente a **5% do valor total estimado da contratação** revela-se **proporcional, razoável e compatível** com o risco assumido pela Administração.

II – Compatibilidade com a prática de mercado e contratações similares

A exigência de garantia de execução mostra-se **plenamente compatível com a prática de mercado e com a atuação de outros órgãos públicos**, conforme demonstram contratações similares realizadas por:

Tribunal de Contas da União – TCU (doc. 3024663);

Tribunal Superior do Trabalho – TST (doc. 3024664);

Contrato atualmente vigente no TRT da 10ª Região, que igualmente prevê garantia de execução.

Tais precedentes evidenciam que a exigência de garantia de execução é **prática consolidada e aceita** em contratações de natureza semelhante, especialmente quando envolvem cessão de bens públicos e execução continuada de obrigações.

3.4.3 - SERÁ NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL EXIGIR GARANTIA ADICIONAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (APENAS PARA OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA OU CONTRATAÇÕES COM PAGAMENTO ANTECIPADO).

Não se aplica.

3.4.4 - SERÁ NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL EXIGIR GARANTIA COMPLEMENTAR? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (APENAS QUANDO O CONTRATADO SE TORNAR DEPOSITÁRIO DE BENS DA ADMINISTRAÇÃO).

Sim. Mostra-se **necessária e recomendável** a exigência de **garantia complementar**, consistente na contratação de **apólice de seguro para proteção dos bens do CEDENTE** que permanecerão sob a guarda, uso e responsabilidade da CESSIONÁRIA durante a execução contratual. A apólice deverá abranger os bens discriminados no subitem 6.10. **RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E BENS DO RESTAURANTE E LANCHONETE**, constante do **Apêndice III do Termo de Referência**, observando-se os mesmos prazos e sanções aplicáveis à garantia financeira principal.

a) Fundamentação da necessidade da garantia complementar

A presente contratação envolve a cessão onerosa e precária de espaço físico, acompanhada da disponibilização de bens móveis, equipamentos e instalações pertencentes ao TRT da 10ª Região, os quais ficarão sob a custódia direta da CESSIONÁRIA para viabilizar a exploração da atividade econômica.

Nessa condição, a CESSIONÁRIA assume o papel de depositária de bens públicos, o que acarreta riscos patrimoniais relevantes, tais como:

- danos materiais;
- extravio;
- uso inadequado;
- deterioração decorrente de culpa ou dolo;
- sinistros não cobertos pela garantia de execução contratual.

A exigência de garantia complementar específica para os bens revela-se, portanto, medida adequada, proporcional e juridicamente justificável, pois:

- assegura proteção efetiva ao patrimônio público;
- mitiga riscos que não se confundem com o inadimplemento contratual típico;
- complementa a garantia de execução, sem sobreposição de finalidades;
- transfere ao particular o ônus financeiro compatível com o risco da atividade explorada.

Fundamento: art. 101 da NLLC:

Art. 101. Nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia.

b) Compatibilidade com a prática de mercado

A exigência de garantia complementar para proteção de bens públicos sob custódia do contratado encontra respaldo na **prática de mercado e em contratações similares realizadas por outros órgãos públicos**, conforme demonstram no doc. **2824513**:

- contrato do **Superior Tribunal de Justiça – STJ** (pág. 66);
- contrato do **Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região – TRT10** (pág. 82);

- contrato do **Ministério da Educação – MEC** (pág. 104).

3.4.5 - SERÁ NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL EXIGIR GARANTIA DE PROPOSTA? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não será exigido garantia de proposta.

3.5 - REQUISITOS DE PAGAMENTO

3.5.1 - DIANTE DAS PECULIARIDADES DO OBJETO E DO MERCADO, SERÁ NECESSÁRIO REALIZAR PAGAMENTO ANTECIPADO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não. Considerando que não há sensível economia de recursos eventual antecipação de pagamento, bem como não é condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, não haverá pagamento antecipado.

3.5.2 - SERÁ NECESSÁRIO E/OU RECOMENDÁVEL ESTABELECE CRONOGRAMA DE PAGAMENTO OU CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO PARA A CONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não será necessário.

3.5.3 – NO CASO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, QUAIS SÃO OS PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE ESPERADOS E COMO ELES SERÃO AFERIDOS PARA FINS DE PAGAMENTO (OU SEJA, QUAIS AS JUSTIFICATIVAS E PARÂMETROS PARA A ELABORAÇÃO DO IMR)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Ao elaborar o IMR, os seguintes aspectos podem ser considerados:

1. **Qualidade dos produtos:** utilização de ingredientes frescos, cumprimento das normas sanitárias, e oferta de cardápios variados, equilibrados e nutricionalmente adequados;
2. **Atendimento ao público:** cordialidade, tempo de espera razoável, agilidade no serviço e pronta resolução de demandas ou reclamações;
3. **Higiene e conservação do ambiente:** limpeza regular, organização do espaço físico e obediência às normas de segurança alimentar;
4. **Infraestrutura e equipamentos:** funcionamento adequado de utensílios, equipamentos e instalações, de modo a não comprometer a operação;
5. **Regularidade no abastecimento:** fornecimento contínuo e adequado dos itens previstos no cardápio e no contrato;
6. **Adequação de preços:** coerência entre os valores cobrados e os produtos oferecidos, de acordo com os limites estabelecidos;
7. **Cumprimento de horários:** respeito aos horários definidos para funcionamento do restaurante e da lanchonete;
8. **Avaliação periódica:** inspeções e auditorias para verificar a conformidade com os padrões estabelecidos;
9. **Pesquisa de satisfação:** coleta de feedback dos usuários para aferir a qualidade percebida dos serviços prestados;
10. **Controle de conformidade:** aplicação de penalidades em caso de descumprimento contratual ou, eventualmente, bonificações por desempenho superior ao esperado.

3.6 - REQUISITOS AUXILIARES

3.6.1 - DIANTE DAS CARACTERÍSTICAS DA DEMANDA, REVELA-SE RECOMENDÁVEL A UTILIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO AUXILIAR DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

3.6.1.1 - AS JUSTIFICATIVAS PARA SUA UTILIZAÇÃO SE ADEQUAM ADEQUADAMENTE ÀS HIPÓTESES DO ART. 3º DO DECRETO 11.462/2023? EXPLIQUE E INDIQUE O(S) RESPECTIVO(S) INCISO(S).

Não se aplica.

3.6.1.2 - HÁ EXPECTATIVA DE A DEMANDA ANUAL SE REPETIR NO ANO SEGUINTE (PRORROGAÇÃO DA ARP COM RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVOS), OU A EVENTUAL PRORROGAÇÃO VISARIA APENAS CONCLUIR OS PEDIDOS REMANESCENTES DO ANO ANTERIOR (PRORROGAÇÃO DA ARP SEM RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVOS)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

3.6.2 - DIANTE DAS CARACTERÍSTICAS DA DEMANDA, REVELA-SE RECOMENDÁVEL A UTILIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO AUXILIAR DE CREDENCIAMENTO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

3.6.1.1 - AS JUSTIFICATIVAS PARA SUA UTILIZAÇÃO SE ADEQUAM ADEQUADAMENTE ÀS HIPÓTESES E REQUISITOS DOS ARTS. 3º, 6º, I, E 9º DO DECRETO 11.878/2024? EXPLIQUE E INDIQUE O(S) RESPECTIVO(S) DISPOSITIVO(S).

Não se aplica.

3.7 - REQUISITOS DE SELEÇÃO

3.7.1 - NO CASO DE COMPRAS, PARA O JULGAMENTO ADEQUADO DA PROPOSTA DO FORNECEDOR, SERÁ NECESSÁRIO ANALISAR

AMOSTRAS? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se trata de compras, então não se aplica.

3.7.2 - NO CASO DE SERVIÇOS, PARA A HABILITAÇÃO TÉCNICA ADEQUADA DO FORNECEDOR, SERÁ NECESSÁRIA VISTORIA PRÉVIA DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Embora não se trate de contratação de serviço direto, mas de cessão de uso de espaço público, será exigida a vistoria prévia do local pelas licitantes, como condição para participação na seleção pública. Isso garantirá que a futuracessionária tenha pleno conhecimento das condições do espaço e possa apresentar proposta compatível com a infraestrutura existente e as exigências previstas no edital.

Os contratos do MEC (doc. 2824513 pág. 90) e do TRT10 (doc. 2824513 pág. 78) preveem a possibilidade de vistoria prévia.

3.7.3 - É NECESSÁRIO AUTORIZAÇÃO DO PODER PÚBLICO PARA O EXERCÍCIO DA ATIVIDADE A SER CONTRATADA (HABILITAÇÃO JURÍDICA ESPECIAL)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. A empresa interessada na cessão deverá apresentar documentação que comprove estar legalmente constituída e autorizada a exercer atividade de preparo e comercialização de alimentos. Isso inclui: alvará de funcionamento, licença sanitária, CNPJ com CNAE compatível com o ramo alimentício e demais registros exigidos por legislação municipal, estadual e federal.

3.7.4 - SERÁ NECESSÁRIO EXIGIR QUALIFICAÇÕES ECONÔMICO-FINANCEIRAS ADICIONAIS? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (TANTO PARA EXIGIR-LAS QUANTO PARA DISPENSÁ-LAS).

3.7.4.1 - CAPITAL SOCIAL (CS) OU PATRIMÔNIO LÍQUIDO (PL) NÃO INFERIOR A DETERMINADO PERCENTUAL DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Sim, além das exigências dos requisitos básicos expressamente previstos no art. 69, incisos I e II, da NLLC, quais sejam, a apresentação das demonstrações contábeis e da certidão negativa de feitos sobre falência, será exigido a comprovação de capital social (CS) não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimativo da contratação (art. 69, §4º, da NLLC), quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1.

Tal exigência foi requerida em contratos públicos semelhantes, a exemplo do contrato anterior deste Regional (doc. 1434528) e do STJ (doc. 3025541)

3.7.4.2 - CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO OU CAPITAL DE GIRO (ATIVO CIRCULANTE - PASSIVO CIRCULANTE) DE, NO MÍNIMO, 16,66% (DEZESSEIS INTEIROS E SESENTA E SEIS CENTÉSIMOS POR CENTO) DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO PARA O PERÍODO DE 12 MESES (APLICÁVEL ÀS SCMOE - ACÓRDÃO 592/2016-PLENÁRIO)

Não se aplica.

3.7.4.3 - ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO TOTAL MENOR OU IGUAL A 0,6 (ACÓRDÃO 628/2014-PLENÁRIO).

Não se aplica.

3.7.4.4 - DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS, DE QUE UM DOZE AVOS DOS CONTRATOS FIRMADOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E/OU COM A INICIATIVA PRIVADA VIGENTES NA DATA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NÃO É SUPERIOR AO PATRIMÔNIO LÍQUIDO DO INTERESSADO (APLICÁVEL ÀS SCMOE)

Não se aplica.

3.7.5 - SERÁ NECESSÁRIO EXIGIR QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS (TÉCNICO-OPERACIONAL E TÉCNICO-PROFISSIONAL) ESPECIAIS? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE (TANTO PARA EXIGIR-LAS QUANTO PARA DISPENSÁ-LAS).

3.7.5.1 - PROVA DE ATENDIMENTO DE REQUISITOS PREVISTOS EM LEI ESPECIAL

Não será exigida prova específica de atendimento a requisitos previstos em lei especial, uma vez que a regularidade da licitante quanto ao exercício da atividade será aferida por meio dos demais requisitos de qualificação técnica previstos neste Estudo Técnico Preliminar, notadamente o registro em entidade profissional competente e a indicação de responsável técnico habilitado, os quais se mostram suficientes para assegurar a adequada execução do objeto.

3.7.5.2 - REGISTRO OU INSCRIÇÃO DO FORNECEDOR EM ENTIDADE PROFISSIONAL

Sim. Será exigida a **comprovação de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição (CRN)** da respectiva jurisdição, dentro do prazo de validade, conforme previsão da Resolução CFN nº 378/2005.

Tal exigência é necessária para garantir que a empresa atue regularmente em atividade que demanda supervisão técnica especializada, assegurando conformidade legal e sanitária na execução dos serviços. A experiência deste Regional demonstra que a exigência não compromete a competitividade, sendo prática consolidada no mercado.

A exigência consta do edital do último contrato deste TRT da 10ª Região (doc. 1434528, p. 9), bem como do edital do STJ (doc. 3025541, p. 32), evidenciando sua compatibilidade com contratações similares.

3.7.5.3 - ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA (LIMITE 50% DO QUANTITATIVO RELEVANTE; EXPERIÊNCIA MÍNIMA DE ATÉ 3 ANOS, SE SERVIÇO CONTINUADO)

Será exigida a apresentação de **atestado de capacidade técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou executou serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, **129 refeições, sendo ao menos 95 referentes ao almoço**, por dia, de forma contínua ou não.

A exigência é considerada necessária para assegurar que a empresa possua experiência operacional compatível com a demanda, reduzindo riscos de falhas na execução e garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços.

Critério semelhante foi adotado no edital do último contrato deste Tribunal (doc. 1434528, p. 9) e no edital do STJ (doc. 3025541, p. 32), o que demonstra aderência à prática de mercado.

3.7.5.4 - INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO NO LOCAL DA EXECUÇÃO

Não será exigida a instalação de escritório no local da execução, por não se tratar de requisito indispensável à adequada prestação dos serviços.

3.7.5.5 - DECLARAÇÃO DE QUE O FORNECEDOR TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA CONTRATAÇÃO (DECLARAÇÃO DO TÓPICO DA VISTORIA PRÉVIA).

Sim. Conforme tópico TÓPICO DA VISTORIA PRÉVIA, a exigência visa assegurar que as licitantes tenham pleno conhecimento das instalações e condições operacionais, prevenindo alegações futuras de desconhecimento que possam comprometer a execução contratual.

3.7.5.6 - APRESENTAÇÃO DE PROFISSIONAL(IS), DEVIDAMENTE REGISTRADO(S) NO CONSELHO PROFISSIONAL COMPETENTE, DETENTOR DE ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR EXECUÇÃO DE OBJETO DE CARACTERÍSTICAS SEMELHANTES

Será exigida a indicação de **profissional nutricionista**, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), como responsável técnico pela execução dos serviços, especialmente no que se refere à elaboração de cardápios, supervisão da produção e manipulação dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, notadamente a RDC nº 275/2002 da ANVISA e demais normas aplicáveis.

A exigência é necessária para garantir a segurança alimentar, a observância das normas sanitárias e a qualidade dos serviços prestados. Em contratações anteriores, a exigência mostrou-se adequada e essencial à boa execução contratual.

Tal requisito consta do edital do último contrato deste TRT (doc. 1434528, p. 9) e do edital do STJ (doc. 3025541, p. 32), evidenciando alinhamento com contratações similares.

3.7.5.7 - RELAÇÃO DE COMPROMISSOS POR ELE ASSUMIDOS, QUE IMPORTEM EM DIMINUIÇÃO DA DISPONIBILIDADE DO PESSOAL TÉCNICO APRESENTADO PARA FINS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

Não será exigida a apresentação de relação de compromissos do profissional técnico.

IV - ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

4.1 - QUAL A ESTIMATIVA DE QUANTIDADE A SER CEDIDA ?

Área do espaço objeto da cessão

A área física do espaço a ser cedido possui aproximadamente **262,28 m²**.

4.1.1 - JUSTIFIQUE, APRESENTE A MEMÓRIA DE CÁLCULO E OS DOCUMENTOS QUE DÃO SUPORTE À QUANTIDADE INDICADA.

A **área** física do espaço a ser cedido encontra-se informada no contrato anterior, como pode ser visto no **Termo de Cessão de Uso nº 109/2020** (doc. 3026297).

4.1.2 - HÁ EXPECTATIVA DE AUMENTO OU DIMINUIÇÃO DA DEMANDA PARA O FUTURO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não há previsão do aumento do espaço a ser cedido.

4.1.3 - FORAM CONSIDERADAS AS EVENTUAIS INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim, foram analisadas eventuais interdependências com outras contratações vigentes ou previstas no âmbito da instituição, com o objetivo de identificar oportunidades de ganho de escala, racionalização de recursos e otimização de custos. No entanto, após essa análise, constatou-se que não há contratações correlatas ou complementares que possam ser integradas ou compartilhadas com o presente objeto. Dessa forma, concluiu-se que não há possibilidade de economia de escala por meio de integração com outras contratações.

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 - QUAIS SOLUÇÕES EXISTEM NO MERCADO PARA RESOLVER A NECESSIDADE IDENTIFICADA PELA ADMINISTRAÇÃO? INDIQUE-AS E INFORME QUAIS AS FONTES UTILIZADAS PARA SE BUSCAR POSSÍVEIS SOLUÇÕES.

Foram consideradas duas formas principais de atendimento da necessidade da Administração:

I - Execução direta

Consiste na implantação e operação do restaurante institucional pelo próprio órgão, com estrutura, insumos e equipe próprios. Essa alternativa demanda investimentos significativos em pessoal, equipamentos, controle sanitário e logística, além de alto custo de manutenção e operação.

II - Execução indireta

Consiste na cessão de espaço físico pertencente ao TRT para que empresa especializada explore os serviços de restaurante e lanchonete, por sua conta e risco, mediante contrapartida financeira mensal à Administração.

5.2 - FORAM CONSIDERADAS CONTRATAÇÕES SIMILARES FEITAS POR OUTROS ÓRGÃOS E ENTIDADES, COM OBJETIVO DE IDENTIFICAR A EXISTÊNCIA DE NOVAS METODOLOGIAS, TECNOLOGIAS OU INOVAÇÕES QUE MELHOR ATENDAM ÀS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO? RELACIONE-AS.

Sim. Foram consideradas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, para identificar boas práticas e inovações aplicáveis à presente cessão de uso.

A análise abrangeu os seguintes contratos:

CONTRATOS VIGENTES

Empresa	CNPJ	Contrato	Órgão	Objeto
JOSE LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO	14.925.328/0001-23	TERMO DE CESSÃO DE USO Nº 109/2020	TRT10	CESSÃO DE USO DE ESPAÇO NONEROSO E PRECÁRIO.
MERCADO AUTENTICO LTDA	38.418.220/0001-02	CONTRATO Nº 011/2025	MEC	CONTRATO DE CESSÃO DE USO
TAIOBA SELF SERVICE LTDA	03.346.671/0001-05	CONTRATO Nº 002/2024	STJ	CESSÃO, A TÍTULO PRECÁRIO
MERAKI LTDA	54.191.767/0001-74	TERMO DE CESSÃO DE USO N. 01/2024	PRDF	TERMO DE CESSÃO DE USO C
DMI COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA	17.008.737/0001-53	CONTRATO Nº 001/2025	MME	CONTRATO DE CESSÃO DE USO

5.2.1 - ESPECIALMENTE EM SE TRATANDO DE CONTRATAÇÃO DE TIC, FOI ANALISADO O RISCO DE DESCONTINUAÇÃO DA TECNOLOGIA UTILIZADA NA SOLUÇÃO ATUALMENTE ADOTADA? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

5.3 - APRESENTE OS PRINCIPAIS PRÓS E CONTRAS DAS POSSÍVEIS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO (TANTO DO PONTO DE VISTA TÉCNICO QUANTO ECONÔMICO).

I - Execução direta

Prós:

Controle total sobre a operação: A Administração teria total domínio sobre cardápio, qualidade, preços e equipe, podendo ajustar diretamente conforme a demanda;

Foco em interesse público: O serviço pode ser totalmente direcionado para atender ao bem-estar dos servidores e usuários, sem interesse comercial.

Contras:

Alto custo para implantação e manutenção: Seria necessário investimento significativo em estrutura física, equipamentos, insumos e contratação de pessoal;

Gestão complexa e onerosa: Exigiria uma equipe administrativa dedicada, além da criação de rotinas de controle de estoque, compras e vigilância sanitária;

Burocracia e rigidez: A gestão pública enfrenta mais limitações legais e processuais para compras, contratações e ajustes operacionais em comparação à iniciativa privada;

Risco de ineficiência: A ausência de expertise específica na área de alimentação coletiva pode comprometer a qualidade e a atratividade do serviço.

Por esses motivos, **não se mostra viável nem eficiente** frente à estrutura atual da Administração.

II - Execução indireta

Prós:

Transferência de riscos operacionais para terceiros: O prestador de serviço assume responsabilidades como gestão de insumos, pessoal e manutenção, reduzindo os riscos para o contratante;

Preço acessível aos usuários: A cessão de uso permite que a Administração ofereça alimentação no local de trabalho a preços acessíveis ao público interno, sem assumir os custos da operação, garantindo conveniência e economia aos usuários;

Redução dos custos recorrentes com o aluguel do espaço: Cessão do uso do espaço pode evitar encargos financeiros diretos para a administração pública, tornando o modelo mais sustentável a longo prazo;

Redução da carga administrativa sobre a gestão pública: A terceirização ou concessão diminui a necessidade de alocação de recursos administrativos para gestão do serviço;

Redução da responsabilidade sobre manutenção e reposição: O operador do serviço fica encarregado pela manutenção dos equipamentos e infraestrutura, aliviando encargos financeiros e operacionais para o ente público.

Contras:

Menor controle sobre a qualidade do serviço prestado: A Execução fica a cargo da cessionária, o serviço pode perder características institucionais ou não atender completamente às expectativas do público-alvo

Possível variação de custos ao longo do tempo: Modelos de concessão podem apresentar flutuações financeiras, exigindo revisões contratuais para garantir equilíbrio econômico-financeiro;

Necessidade de acompanhamento/fiscalização contínua: Sem uma fiscalização contínua, podem haver quedas na qualidade do serviço, além do risco de descumprimento de cláusulas contratuais;

Possível impacto na identidade e padrão do serviço oferecido: Há o risco de que o serviço prestado não reflita completamente os valores, a cultura ou a qualidade esperada do TRT10.

Portanto, a solução mais adequada disponível no mercado é a **cessão de uso de espaço público, a título oneroso**, para que empresa especializada no ramo de alimentação possa explorar comercialmente os serviços de restaurante e lanchonete, nas dependências da Administração. Essa alternativa permite à Administração disponibilizar alimentação aos usuários do TRT10, sem assumir os encargos diretos da operação, reduzindo custos, responsabilidades operacionais e riscos contratuais. Todos os contratos analisados optaram por essa forma de contratação, o que reforça sua viabilidade técnica, jurídica e econômica.

5.3.1 - NO CASO DE COMPRAS, FOI VERIFICADO SE A OPÇÃO PELA AQUISIÇÃO É MAIS VANTAJOSA DO QUE OUTRAS ALTERNATIVAS, A EXEMPLO DA LOCAÇÃO DE BENS (ART. 44 DA LEI Nº 14.133/2021)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 - PESQUISA DE PREÇOS - ASPECTOS GERAIS

6.1.1 - CADA ITEM DO OBJETO PESQUISADO POSSUI, AO MENOS, TRÊS PREÇOS VÁLIDOS? INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim, o objeto da contratação (cessão de espaço físico) possui ao menos 3 (três) preços utilizados para balizar a estimativa do valor da taxa de utilização do espaço, conforme demonstrado nos docs. 3026297, 3024664 e 2824513 (páginas 5 e 86).

Registre-se, ademais, que o valor originalmente estabelecido no contrato anterior foi definido a partir de **estudo específico do valor do metro quadrado dos imóveis e das locações deste Tribunal**, conforme consta do Processo Administrativo nº 18.0.000007637-2, tendo sido posteriormente **reajustado**, nos termos do **6º Termo Aditivo ao Termo de Cessão de Uso nº 109/2020** (doc. 2523444).

6.1.1.1 - CASO NÃO TENHA SIDO IDENTIFICADO O MÍNIMO DE 3 PREÇOS, APRESENTE AS RESPECTIVAS JUSTIFICATIVAS?

Não se aplica.

6.1.2 - FOI PRIORIZADA A PESQUISA POR PREÇOS PÚBLICOS? INFORME QUAIS FORAM AS FONTES UTILIZADAS E INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim, docs. 3026297, 3024664 e 2824513.

6.1.2.1 - CASO A PESQUISA TENHA SIDO REALIZADA APENAS COM PREÇOS DE INTERNET OU DE FORNECEDORES (PROPOSTA DE EMPRESAS), REFORCE AS JUSTIFICATIVAS PARA TANTO (EXCEÇÃO À PRIORIZAÇÃO DOS PREÇOS PÚBLICOS).

Não foi realizada apenas com preços de internet e proposta.

6.2 - PREÇOS PÚBLICOS

6.2.1 - FOI UTILIZADO O PREÇO DO CONTRATO ATUAL DO TRT? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim, foi utilizado o contrato atual para estimar a quantidade de consumo médio, bem como para definir o valor da taxa de ocupação, como pode ser visto no Termo Aditivo 6º ao Termo de Cessão de Uso nº 109/2020 (doc. 2523444).

6.2.2 - OS PREÇOS PÚBLICOS ENCONTRAM-SE DENTRO DO PRAZO MÁXIMO DE 1 ANO DA DATA DA PESQUISA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim. Docs. 2823469, 2823471, 2823472, 2824513, 3024663 e 3024664.

6.2.3 - CASO NÃO, FORAM DEVIDAMENTE ATUALIZADOS PELO IPCA OU POR ÍNDICE PRÓPRIO, CONFORME O CASO CONCRETO? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não se aplica.

6.2.4 - A VIGÊNCIA CONTRATUAL (EM CASO DE CONTRATOS) OU A DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO E/OU HOMOLOGAÇÃO (EM CASO DE PREÇOS DO BANCO DE PREÇOS) FORAM SINALIZADAS? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não se aplica.

6.2.5 - A DESCRIÇÃO DO OBJETO FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.2.6 - A QUANTIDADE FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.2.7 - A UNIDADE DE MEDIDA FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.2.8 - O PREÇO A SER UTILIZADO FOI SINALIZADO? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.2.9 - OS ITENS FORAM NOMEADOS CONFORME O CASO CONCRETO (PP1 – ITEM 1, PP2 – ITEM 1...)? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.2.10 - OS PREÇOS FORAM AGRUPADOS CONFORME DEMONSTRADO NOS SUBITENS 5.1.2.7 E 5.1.2.8 DO MANUAL DE PESQUISA DE PREÇOS - PASSO A PASSO - DIAS? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Sim.

6.3 - PREÇOS DE INTERNET

6.3.1 - OS PREÇOS ENCONTRAM-SE DENTRO DO PRAZO MÁXIMO DE 6 MESES DA DATA DA PESQUISA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.3.2 - A DATA DA PESQUISA FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.3.3 - A DESCRIÇÃO DO OBJETO FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.3.4 - A UNIDADE DE MEDIDA FOI SINALIZADA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.3.5 - OS ITENS FORAM NOMEADOS CONFORME O CASO CONCRETO (PI1 – ITEM 1, PI2 – ITEM 1...)? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.3.6 - OS PREÇOS FORAM AGRUPADOS CONFORME DEMONSTRADO NOS SUBITENS 5.1.2.7 E 5.1.2.8 DO MANUAL DE PESQUISA DE PREÇOS - PASSO A PASSO - DIAQS? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foi utilizado preço de internet para definir o valor da taxa de ocupação.

6.4 - PREÇOS DE PROPOSTAS

6.4.1 - AS PROPOSTAS ENCONTRAM-SE DENTRO DO PRAZO MÁXIMO DE VALIDADE (6 MESES DA DATA DA PROPOSTA)? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foram utilizadas propostas.

6.4.2 - AS PROPOSTAS POSSUEM AS INFORMAÇÕES ABAIXO? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

- a) descrição do objeto, valor unitário e total;
- b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;
- c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;
- d) dados bancários;
- e) data de emissão; e
- f) nome completo e identificação do responsável.

6.4.3 - APRESENTE A RELAÇÃO DOS FORNECEDORES CONSULTADOS, O REGISTRO DAQUELES QUE NÃO ENVIARAM RESPOSTA, BEM COMO AS JUSTIFICATIVAS PARA A ESCOLHA DOS REFERIDOS FORNECEDORES CONSULTADOS. EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não foram utilizadas propostas.

6.5 - OUTROS ASPECTOS ESPECIAIS

6.5.1 - TRATANDO-SE DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA:

6.5.1.1 - FORAM OBSERVADOS OS PARÂMETROS ESPECIAIS PREVISTOS NOS §§2º, 5º E 6º DO ART. 23 DA NLLC, NA IN SEGES/ME Nº 91/2022 E NO DECRETO Nº 7.983/2013? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não se aplica.

6.5.1.2 - FOI UTILIZADA A TABELA SINAPI COMO BASE DE REFERÊNCIA? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não se aplica.

6.5.1.3 - JUSTIFIQUE A ESCOLHA ENTRE A UTILIZAÇÃO DA TABELA SINAPI - DESONERADO (ACRESCIDO O PERCENTUAL DA CPRB NO BDI) OU A DA TABELA SINAPI - NÃO DESONERADO (EXCLUÍDO O PERCENTUAL DA CPRB NO BDI)? EXPLIQUE/DEMONSTRE/INDIQUE O DOCUMENTO SEI.

Não se aplica.

6.5.2 - TRATANDO-SE DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA (SCMOE):

6.5.2.1 - OS CONTRATOS PÚBLICOS IDENTIFICADOS ESTÃO ACOMPANHADOS DAS RESPECTIVAS PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS MAIS ATUALIZADAS DA CONTRATAÇÃO (OBSERVADA A ÚLTIMA REPACTUAÇÃO)? INDIQUE OS DOCUMENTOS SEI.

Não se aplica.

6.5.2.2 - FOI REALIZADA PESQUISA DE MERCADO PARA DEFINIÇÃO DOS VALORES A SEREM RESERVADOS PARA ATENDIMENTO DAS DESPESAS COM UNIFORMES, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS, PASSAGENS, ENTRE OUTROS? INDIQUE OS DOCUMENTOS QUE MATERIALIZAM AS PESQUISAS, OBSERVADAS AS REGRAS DE SINALIZAÇÃO, BEM COMO AS RESPECTIVAS PLANILHAS.

Não se aplica.

6.6 - DEFINIÇÃO DO ORÇAMENTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

A **definição da versão final e oficial do orçamento estimado da contratação**, pautada na pesquisa de preços delineada neste ETP, mas sem prejuízo de eventuais ampliações e/ou aperfeiçoamentos, **será materializada em planilha padronizada**, que constituirá apêndice do Termo de Referência da futura contratação, tudo em observância aos requisitos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, e contendo, no mínimo, os seguintes elementos:

- a)** descrição do **objeto** a ser contratado;
- b)** identificação do(s) agente(s) **responsável(is) pela pesquisa**;
- c)** caracterização das **fontes consultadas**;
- d)** série de **preços coletados**;

- e) método estatístico aplicado para a definição do valor estimado;
- f) justificativas para a **metodologia** utilizada, em especial para a desconsideração de valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados, se aplicável;
- g) **memória de cálculo** do valor estimado e **documentos** que lhe dão suporte;
- h) justificativa da **escolha dos fornecedores**, no caso da pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores;
- i) a **data de elaboração (conclusão) do orçamento estimado**.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1 - DENTRE AS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS, QUAL SE REVELA A MAIS APTA A ATENDER A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO?

Cessão de uso, a título oneroso e precário, de espaço físico localizado nas dependências do Foro Trabalhista de Brasília, para empresa especializada na área de alimentação, por meio de cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e precário, para a prestação dos serviços contínuos de lanchonete e restaurante, nas dependências do Foro Trabalhista de Brasília.

GLOBAL	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
	1	1	Taxa de Ocupação	M²	262,28

7.2 - DETALHE AS JUSTIFICATIVAS TÉCNICAS E ECONÔMICAS PARA A ESCOLHA DA SOLUÇÃO.

Com o objetivo de atender de forma eficiente à demanda identificada neste Estudo Técnico Preliminar, procedeu-se à realização de pesquisa no Portal de Compras do Governo Federal, por meio da qual foram identificados diversos processos licitatórios conduzidos no âmbito da Administração Pública referentes ao fornecimento de refeições e lanches, com características similares ao objeto em análise.

Nesse contexto, consideradas as alternativas de solução apresentadas no item V deste documento e observada a natureza específica do objeto, concluiu-se que a solução mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa consiste na execução indireta. Assim, optou-se pela cessão de uso de espaço público, a título oneroso, para que empresa especializada no ramo de alimentação explore comercialmente os serviços de restaurante e lanchonete nas dependências da Administração.

A escolha da solução fundamenta-se nas seguintes justificativas técnicas e econômicas:

- I – O TRT da 10ª Região não dispõe de pessoal pertencente ao seu quadro efetivo com capacitação técnica adequada para a prestação de serviços de alimentação em larga escala, tais como restaurante e lanchonete;
- II – Sob o aspecto econômico, a execução indireta mostra-se a alternativa mais vantajosa, uma vez que afasta a necessidade de elevados investimentos iniciais e custos recorrentes relacionados à implantação, manutenção e operação direta desses serviços.

7.3 - NO CASO DE CONTRATAÇÃO DIRETA POR ESCOLHA JUSTIFICADA DO FORNECEDOR (DISPENSAS, EXCETO PEQUENO VALOR, E INEXIGIBILIDADES), APRESENTE AS JUSTIFICATIVAS PARA TAL ESCOLHA, BEM COMO INDIQUE O ENQUADRAMENTO LEGAL E DEMONSTRE O CUMPRIMENTO/ATENDIMENTO DOS REQUISITOS ESPECIAIS EXIGIDOS NO RESPECTIVO DISPOSITIVO LEGAL?

Não se aplica.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO (OU NÃO)

8.1 - NO CASO DE PARCELAMENTO DO OBJETO (POR ITEM)

8.1.1 - JUSTIFIQUE-O:

Não se aplica.

8.1.2 - O LEVANTAMENTO DE MERCADO DEMONSTRA SER CARACTERÍSTICA DE MERCADO O ATENDIMENTO ITEM A ITEM, SEM RESULTAR PERDA DE ECONOMIA DE ESCALA, BEM COMO PREJUÍZOS À GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

8.2 - NO CASO DE PARCIAL PARCELAMENTO DO OBJETO (POR GRUPO DE ITENS)

8.2.1 - JUSTIFIQUE-O:

Não se aplica.

8.2.2 - O LEVANTAMENTO DE MERCADO DEMONSTRA SER CARACTERÍSTICA DE MERCADO O ATENDIMENTO PELAS EMPRESAS DE TODOS OS ITENS DE CADA RESPECTIVO GRUPO SIMULTANEAMENTE, SEM RESULTAR EM DESPROPORCIONAL RESTRIÇÃO À COMPETITIVIDADE? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não se aplica.

8.3 - NO CASO DE NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO (GLOBAL)

8.3.1 - JUSTIFIQUE-O:

O **não parcelamento** do objeto justifica-se em razão de sua indivisibilidade, uma vez que se trata de um único objeto passível de cessão, qual seja, a cessão de uso do espaço destinado ao restaurante do Foro Trabalhista de Brasília.

8.3.2 - O LEVANTAMENTO DE MERCADO DEMONSTRA SER CARACTERÍSTICA DE MERCADO O ATENDIMENTO PELAS EMPRESAS DE TODOS ITENS GLOBALMENTE AGRUPADOS SIMULTANEAMENTE, SEM RESULTAR EM DESPROPORCIONAL RESTRIÇÃO À COMPETITIVIDADE? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim, em razão da indivisibilidade do objeto, o mercado adota o não parcelamento do objeto.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 – QUAIS OS PRINCIPAIS RESULTADOS ESPERADOS COM A CONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

A presente contratação visa garantir a continuidade da oferta de alimentação nas dependências do TRT, por meio da cessão de uso a título oneroso de espaço físico, possibilitando o funcionamento de restaurante e lanchonete voltados ao atendimento de servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários.

Busca-se proporcionar refeições equilibradas, de qualidade, a preços acessíveis, promovendo condições adequadas de alimentação e bem-estar durante a jornada de trabalho. A existência de estrutura alimentar nas dependências do FTBSB contribui diretamente para a melhoria do clima organizacional, a economia de tempo, a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a valorização do público interno.

Além disso, a contratação visa assegurar o cumprimento das normas sanitárias, de acessibilidade e de sustentabilidade ambiental, conforme diretrizes institucionais e legais vigentes, mantendo o ambiente limpo, seguro e funcional, sem a necessidade de encargos diretos de operação por parte da Administração.

9.1.1 – QUE RESULTADOS SÃO ESPERADOS SOB OS CRITÉRIOS DE ECONOMICIDADE, EFICÁCIA E EFICIÊNCIA? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Os resultados pretendidos com o contrato no FTBSB são:

Economicidade: a medida evita a necessidade de investimento direto por parte da Administração na implantação e operação de um serviço alimentar, transferindo os custos operacionais ao cessionário, o que representa economia de recursos públicos. Além disso, a natureza onerosa da cessão gera uma receita acessória ao Tribunal.

Eficácia: garante a disponibilização contínua de refeições e lanches em ambiente adequado, promovendo o atendimento às necessidades alimentares de magistrados, servidores e demais usuários de forma eficiente e dentro das exigências legais e sanitárias.

Eficiência: a terceirização da exploração do serviço permite à Administração concentrar seus recursos e esforços em suas atividades-fim, mantendo, ao mesmo tempo, a qualidade do suporte prestado ao público interno e externo do Tribunal.

9.1.2 – A CONTRATAÇÃO CONTRIBUIRÁ PARA O MELHOR APROVEITAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS? DESCREVA COMO A CONTRATAÇÃO AJUDARÁ A RACIONALIZAR OS RECURSOS DISPONÍVEIS DA ADMINISTRAÇÃO.

Sob essa perspectiva, os resultados pretendidos são:

Recursos Humanos: a Administração evita a necessidade de alocar servidores para a gestão de um serviço que não é atividade-fim do TRT10, permitindo o melhor aproveitamento do pessoal em áreas estratégicas e técnicas.

Recursos Materiais: a utilização de espaço já existente e estruturado, sem de ampliações significativas, promove o aproveitamento racional da infraestrutura pública.

Recursos Financeiros: ao transferir a responsabilidade pela operação, manutenção e gestão do restaurante e lanchonete a terceiros, o Tribunal elimina custos com insumos, pessoal, equipamentos e gestão, otimizando seu orçamento e gerando retorno financeiro por meio da cessão onerosa.

9.1.3 – A CONTRATAÇÃO CONTRIBUIRÁ PARA MELHORAR A QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS À SOCIEDADE? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Os principais resultados pretendidos são:

Melhoria do atendimento aos usuários do Tribunal: a presença de restaurante e lanchonete nas dependências do FTBSB melhora a experiência dos usuários, especialmente advogados, partes e servidores, que podem acessar refeições de forma rápida e prática durante o expediente.

Aumento da produtividade e do bem-estar: a oferta de alimentação adequada e acessível no ambiente de trabalho contribui para a saúde, a motivação e o rendimento dos profissionais que atuam no Tribunal, refletindo-se positivamente na qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Fortalecimento da imagem institucional: a prestação de suporte de qualidade ao público interno e externo demonstra compromisso com a humanização do ambiente de trabalho e com a eficiência na prestação jurisdicional.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1 – QUAIS AÇÕES PRECISAM SER ADOTADAS PREVIAMENTE PELA ADMINISTRAÇÃO PARA VIABILIZAR A CONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Será necessária a realização de adequações no espaço físico a ser cedido, a fim de garantir condições mínimas para a instalação e funcionamento do restaurante e da lanchonete. Essas providências podem incluir: revisão das instalações elétricas e hidráulicas, verificação do sistema de exaustão, iluminação, ventilação, acessibilidade, pintura, pequenos reparos estruturais e higienização completa do ambiente. Tais adequações são essenciais para assegurar o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, além de proporcionar um ambiente funcional e adequado ao atendimento do público.

10.1.1 – É NECESSÁRIO ADEQUAR O AMBIENTE FÍSICO, TECNOLÓGICO OU ORGANIZACIONAL ANTES DO INÍCIO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Será necessária a realização de adequações no espaço físico a ser cedido, a fim de garantir condições mínimas para a instalação e funcionamento do restaurante e da lanchonete. Essas providências podem incluir: revisão das instalações elétricas e hidráulicas, verificação do sistema de exaustão, iluminação, ventilação, acessibilidade, pintura, pequenos reparos estruturais e higienização completa do ambiente. Tais adequações são essenciais para assegurar o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, além de proporcionar um ambiente funcional e adequado ao atendimento do público.

10.1.2 – SERÁ PRECISO CAPACITAR OS SERVIDORES QUE IRÃO ATUAR NA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. Recomenda-se a realização de capacitação específica, ainda que de forma objetiva, voltada à fiscalização contratual em contratos de cessão de uso com prestação de serviço continuado, especialmente no que se refere aos aspectos sanitários, de qualidade, atendimento ao público e sustentabilidade. A capacitação garantirá maior efetividade no acompanhamento da execução contratual e no cumprimento das cláusulas previstas.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1 – HÁ CORRELAÇÃO OU INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Não. A contratação foi analisada quanto à existência de interdependências com outros contratos vigentes ou previstos no âmbito da instituição, e concluiu-se que não há contratações correlatas ou complementares que possibilitem integração ou compartilhamento de recursos.

11.1.1 - SE SIM:

11.1.1.1 - HÁ RISCO DE SOBREPOSIÇÃO DE CONTRATAÇÕES SIMILARES OU COM MESMO OBJETO (NO CASO DE CONTRATAÇÃO DIRETA, ISSO REPRESENTA RISCO DIRETO DE FRACIONAMENTO ILÍCITO DE DESPESA)? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE

Não se aplica.

11.1.1.2 - É POSSÍVEL, MEDIANTE O AGRUPAMENTO DE TAIS CONTRATAÇÕES EM UM SÓ CERTAME, APLICAR A ECONOMIA DE ESCALA OU O REDUZIR O USO DE RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS, POR EXEMPLO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE

Não se aplica.

11.1.1.3 - SE A INTERDEPENDÊNCIA FOR CRONOLÓGICA (SUCESSÃO OU CONCATENAÇÃO DE CONTRATAÇÕES PARA ATINGIR UM FIM ESPECÍFICO MAIOR), QUAL CRONOGRAMA OU ORDEM DEVERÁ SER OBSERVADO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE

Não se aplica.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 – ESTA CONTRATAÇÃO PODE GERAR IMPACTOS AMBIENTAIS RELEVANTES? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de água, energia elétrica, geração de resíduos sólidos (orgânicos e recicláveis) e descarte de embalagens e insumos alimentares. No entanto, tais impactos são considerados moderados e típicos da atividade de serviços de alimentação, sendo passíveis de controle por meio de boas práticas operacionais, conforme exigências sanitárias e ambientais vigentes.

12.1.1 – QUAIS MEDIDAS SERÃO ADOTADAS PARA REDUZIR OU MITIGAR OS IMPACTOS AMBIENTAIS DA CONTRATAÇÃO? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Entre as medidas mitigadoras a serem adotadas, destacam-se:

- Estímulo à adoção de práticas sustentáveis pelo cessionário, como o uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis daqueles menos agressivos ao meio ambiente;
- Gestão adequada de coleta de resíduos e proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem e com separação de recicláveis e orgânicos;
- Adoção de equipamentos com selo de eficiência energética;
- Incentivo à aquisição de produtos de fornecedores locais e com menor pegada ambiental a partir de plástico biodegradável ou de fontes renováveis;
- indicar medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;
- privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

Essas práticas deverão ser observadas no edital e no contrato, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade da Administração Pública.

12.1.2 – AS MEDIDAS ADOTADAS INCLUEM EXIGÊNCIAS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, RACIONALIZAÇÃO DE RECURSOS E LOGÍSTICA REVERSA, QUANDO APLICÁVEL? JUSTIFIQUE/EXPLIQUE.

Sim. As medidas previstas contemplam **exigências voltadas ao baixo consumo de energia**, à **racionalização do uso de recursos naturais** e à **logística reversa**, quando aplicável. Nesse sentido, incentiva-se a **utilização de equipamentos com selo de eficiência energética**, bem como a adoção de práticas que promovam o **uso racional de água e energia elétrica** durante a execução das atividades.

Adicionalmente, prevê-se a **gestão adequada dos resíduos gerados**, incluindo a **separação de resíduos recicláveis e orgânicos** e a **destinação ambientalmente adequada do óleo de cozinha usado**, mediante recolhimento e encaminhamento para reciclagem, caracterizando prática de **logística reversa** compatível com a natureza do objeto.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 – A SOLUÇÃO ESCOLHIDA É VIÁVEL, RAZOÁVEL E ADEQUADA PARA ATENDER À NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO? EXPLIQUE/JUSTIFIQUE

Sim, a contratação para cessão onerosa e precária de espaço físico destinado à exploração de lanchonete e restaurante no Foro Trabalhista de Brasília é adequada, viável e razoável para atender à necessidade da Administração. A medida garante a continuidade de um serviço essencial, proporcionando um ambiente adequado para alimentação dos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT10. Considerando que o Tribunal não dispõe de estrutura própria para prestar esse tipo de serviço, a utilização do espaço por terceiros especializados representa uma solução eficiente e de bom custo-benefício, assegurando qualidade, higiene, pontualidade e preços compatíveis com o mercado. A proposta também contribui para a manutenção da produtividade e bem-estar dos usuários, alinhando-se aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

XIV - RESPONSÁVEL

14.1 - UNIDADE RESPONSÁVEL (UNIDADE/SETOR): DIAFB

14.2 - SERVIDOR RESPONSÁVEL: Sérgio Pollazzon

14.3 - E-MAIL FUNCIONAL: sergio.pollazzon@trt10.jus.br

14.4 - TELEFONE: (61) 3348-1513

MODELO DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - VERSÃO 4 (APROVADA EM 13/10/2025)



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO POLLAZZON, Chefe de Divisão**, em 11/02/2026, às 10:11, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadorsei.htm> informando o código verificador **3023523** e o código CRC **AA0E754C**.

Apêndice II

Processo Administrativo Nº 0000926-62.2025.5.10.8000
Objeto: Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília.

Planilha - Orçamento Estimado da Contratação														Metodologia de Descarte para Análise													
Item	Objeto	Quantidade total e referente ao período de:	Unid.	Metod.	COTAÇÕES				Nº de Cot.	Valor Unitário de Referência (R\$)	Valor de Referência - TAXA DE OCUPAÇÃO (Mensal) (R\$)	Valor Total de Referência (R\$) (12 meses)	Valor Total de Referência (R\$) (60 meses)	Valor Total de Referência (R\$) (120 meses)	Média dos Preços Públicos =ARRED(MÉDIA(F7:G7)/2)	DV - Desvio Padrão =DESVPAD(F7:G7)	CV - Coeficiente de Variação =DV/Média	LI - Limite Inferior (Inexequível) =(S7)-(S7*U7)	LS - Limite Superior (Excessivamente Elevados) =(S7)+(S7*U7)	Preço para cálculo do Coeficiente de Variação (Selecione abaixo a vigência máxima da contratação)	Coeficiente de Variação Máximo (preencher com 0,25, 0,20 ou 0,15)						
					VALORES UNITÁRIOS EM REAIS (R\$)																						
					Preço Público 1 (TRT10)	Preço Público 2 (TST)	Preço Público 3 (STJ)	Preço Público 4 (Ministério da Educação)																			
		(Mensal)			V.U	V.U	V.U	V.U																			
1	Taxa de Ocupação	262,28	m²	3	51,82	38,29 (3)	11,96 (3)	50,71	4	51,27	13.447,10	161.365,15	806.825,74	1.613.651,47	51,27	0,79	0,02	50,48	52,06	1.613.651,47	0,15						
	Quantidades				262	546	1180	584																			
Documento SEI					3026297	3024664	2824513 pág. 5	2824513 pág. 86			13.447,10	161.365,15	806.825,74	1.613.651,47						1.613.651,47							
Autor e data																											
Autor e data		Pedro Paulo das D. Lopes - 05/01/2026																									

METODOLOGIA

(3) Nos casos em que temos 3 (três) ou mais preços públicos consistentes, dentre todos os preços coletados, adotamos a média saneada deles como Preço de Referência. Descartamos os preços de propostas de empresas e preços de internet, se acaso existirem (Fundamento: arts. 5º, § 1º, e 6º, §§ 1º, 3º e 4º, da IN nº 65/2021 do Ministério da Economia; §1º do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; Acórdão nº 1445/2015 do Plenário do TCU - preços públicos “devem ser priorizados”; Acórdão nº 403/2013-TCU da Primeira Câmara do TCU - necessidade de “avaliação crítica dos valores obtidos”; Acórdão nº 2032/2021 do Plenário do TCU - utilize a “média saneada, ou outro método similar, dos valores coletados em pesquisa de preço, de modo a se descartar valores que apresentem grandes variações em relação aos demais”).

Obs.: Se no cálculo da média saneada (quando for o caso) não houver preços acima do limite superior (LS) ou abaixo do limite inferior (LI) para serem descartados e o coeficiente de variação permanecer acima do percentual indicado na Matriz de Riscos, adotamos como Preço de Referência a média do conjunto de preços restantes.

MATRIZ DE RISCOS		
GRAU DE RISCO	VALOR REFERENCIAL *	PERCENTUAL DE APLICAÇÃO **
Risco Baixo	Até R\$ 100.000	25%
Risco Médio	De R\$ 100.001 até R\$ 500.000	20%
Risco Alto	Acima de R\$ 500.000	15%

* VALOR REFERENCIAL: É o valor que irá definir o percentual da Matriz de Riscos a ser aplicado.

CÁLCULO DO VALOR REFERENCIAL de acordo com as metodologias constantes do tópico 6.3 (USO E DESCARTE DE PREÇOS) deste manual de orientações:

METODOLOGIA 1: multiplique o VALOR DO ÚNICO PREÇO PÚBLICO do conjunto de preços identificados pela Quantidade que será contratada para o item (VR = VALOR DO ÚNICO PREÇO PÚBLICO * QUANTITATIVO).

METODOLOGIA 2: multiplique o VALOR DA MÉDIA DOS 2 (DOIS) ÚNICOS PREÇOS PÚBLICOS do conjunto de preços identificados pela Quantidade que será contratada para o item (VR = VALOR DA MÉDIA DOS 2 (DOIS) ÚNICOS PREÇOS PÚBLICOS * QUANTITATIVO).

METODOLOGIA 3: multiplique o VALOR DA MÉDIA DOS 3 (TRÊS) OU MAIS PREÇOS PÚBLICOS do conjunto de preços identificados pela Quantidade que será contratada para o item (VR = VALOR DA MÉDIA DOS 3 (TRÊS) OU MAIS PREÇOS PÚBLICOS * QUANTITATIVO).

METODOLOGIA 9: multiplique o VALOR DA MÉDIA DOS 3 (TRÊS) OU MAIS PREÇOS DE INTERNET pela Quantidade que será contratada para o item (VR = VALOR DA MÉDIA DOS 3 (TRÊS) OU MAIS PREÇOS DE INTERNET * QUANTITATIVO).

METODOLOGIA 10: multiplique o VALOR DA MÉDIA DO ÚNICO OU DO MENOR PREÇO DENTRE AS PROPOSTAS DE EMPRESAS E DO ÚNICO OU DE TODOS OS PREÇOS DE INTERNET pela Quantidade que será contratada para o item (VR = VALOR DA MÉDIA DO ÚNICO OU DO MENOR PREÇO DENTRE AS PROPOSTAS DE EMPRESAS E DO ÚNICO OU DE TODOS OS PREÇOS DE INTERNET * QUANTITATIVO).

OBSERVAÇÕES:

*As metodologias 4, 5, 6, 7, 8 e 11 não se submetem à Matriz de Riscos;

*Se a adjudicação for por preço global, deve-se considerar o valor total da contratação ou do grupo para definir o percentual da Matriz de Riscos a ser aplicado;

*Nos casos de serviços contínuos, deve-se considerar o valor total - da contratação, do grupo ou do item - relativo à vigência máxima permitida, incluindo as possíveis prorrogações (exemplo: nos contratos com vigência de 30 meses, prorrogáveis por igual período, deve-se considerar o valor total para 60 meses).

*Se no cálculo da média saneada (aplicável nas metodologias 3, 9 e 10) não houver preços acima do Limite Superior (LS) ou abaixo do Limite Inferior (LI) para serem descartados e o Coeficiente de Variação (CV) permanecer acima do percentual indicado na Matriz de Riscos, adote como Preço de Referência a média do conjunto de preços restantes.

Apêndice III



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 10ª REGIÃO
SAS Quadra 1, Bloco - Bairro Setor de Autarquias Sul - CEP 70097-900 - Brasília - DF - www.trt10.jus.br
Praça dos Tribunais Superiores

APÊNDICE

APÊNDICE III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. PREÇOS MÁXIMOS

Os preços dos produtos a serem comercializados no espaço objeto da cessão serão livremente fixados pela Cessionária, observadas as condições de mercado, excetuando-se os itens elencados na Tabela 1 - Preços Máximos do Self-Service, para os quais foram estabelecidos valores máximos de referência.

Os preços a serem praticados para tais itens deverão ser informados previamente ao CEDENTE, por ocasião da licitação, conforme o modelo de planilha/tabela abaixo, constituindo limites máximo admissíveis, sem prejuízo da livre concorrência para oferta de valores inferiores.

TABELA 1 - Preços Máximos do Self-Service

Item	Descrição	Und.	Preço Máximo (R\$)
1	Bufê do Almoço/Refeição - self-service	kg	39,13
2	Bufê do Lanche da Manhã - self-service	kg	38,86
3	Bufê do Lanche da Tarde - self-service	kg	38,86
4	Sobremesa - self-service	kg	32,18

1.1. MEMÓRIA DE CÁLCULO

Para a definição dos preços máximos acima, foi realizada pesquisa de preços públicos em contratos administrativos de objetos semelhantes, celebrados no âmbito do Tribunal Regional do Trabalho da 10ª Região – TRT10 (doc. 3026297), do Ministério da Educação – MEC (doc. 2824513) e do Superior Tribunal de Justiça – STJ (doc. 2824513).

1.2. METODOLOGIA ADOTADA

Os valores coletados foram consolidados e submetidos à aplicação da **média aritmética simples**, resultando nos preços máximos ora adotados, conforme demonstrado no Apêndice V – Pesquisa de Preços Máximos do Self-Service (doc. 3027164).

1.3. JUSTIFICATIVA PARA A FIXAÇÃO DE PREÇOS MÁXIMOS

A fixação de preços máximos mostra-se necessária e adequada para resguardar o interesse público, tendo em vista que a exploração comercial ocorrerá nas dependências da Administração e destina-se, predominantemente, ao atendimento do público interno. Essa medida visa assegurar a modicidade e razoabilidade dos preços praticados, evitar cobranças excessivas, conferir transparência e previsibilidade ao certame e permitir o adequado dimensionamento das propostas pelos licitantes, sem prejuízo da livre concorrência para a prática de valores inferiores aos limites estabelecidos.

2. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

2.1. QUANTIDADES ESTIMADAS COM BASE NO HISTÓRICO DE CONSUMO

A estimativa de quantidades informadas na tabela abaixo foi elaborada com base no histórico de consumo do contrato vigente de cessão de uso, considerando a média diária de atendimentos, bem como os dias úteis de funcionamento.

Com base nesses parâmetros, foram projetadas as estimativas mensais e anuais relativas ao consumo de bebidas, embalagens e aos serviços de self-service, conforme demonstrados nas tabelas a seguir.

2.2. ESTIMATIVA DE CONSUMO – SELF-SERVICE

Premissas adotadas:

- 21 dias úteis/mês
- Consumo médio informado em gramas por pessoas, convertido para kg
- Estimativa anual = estimativa mensal x 12

Conversões utilizadas:

- 225 g = 0,225 kg
- 500 g = 0,500 kg

TABELA 2 – Estimativa de Consumo (kg)

Item	Descrição	Unid.	Média Diária (pessoas)	Consumo Médio (g/pessoa)	Consumo Médio (kg/pessoa)	Estimativa Diária (kg)	Estimativa Mensal (kg)	Estimativa Anual (kg)
1	Bufê do Almoço	kg	190	500 g	0,500	95	1.995	23.940
2	Lanche da Manhã	kg	27	225 g	0,225	6,075	127,575	1.530,9
3	Lanche da Tarde	kg	27	225 g	0,225	6,075	127,575	1.530,9
4	Sobremesa	kg	15	225 g	0,225	3,375	70,875	850,5

Totais

- Total diário: 110,52 kg
- Total mensal: 2.321,02 kg
- Total anual: 27.852,3 kg

TABELA 3 – Quantidade de Atendimentos (pessoas)

Item	Descrição	Média diária (atendimentos)	Mensal (21 dias)	Anual (252 dias)	60 meses (1.260 dias)
1	Bufê do Almoço	190	3.990	47.880	239.400
2	Lanche da Manhã	27	567	6.804	34.020
3	Lanche da Tarde	27	567	6.804	34.020
4	Sobremesa	15	315	3.780	18.900

Premissas:

- 21 dias úteis/mês
- 252 dias úteis/ano
- 1.260 dias úteis em 60 meses

Totais (por tipo de atendimento)

- **Total diário:** 259 atendimentos
- **Total mensal:** 5.439 atendimentos
- **Total anual:** 65.268 atendimentos
- **Total em 60 meses:** 326.340 atendimentos

CARÁTER ESTIMATIVO DOS QUANTITATIVOS

Os quantitativos e valores estimados apresentados possuem **caráter meramente referencial**, destinando-se exclusivamente ao **planejamento da contratação** e ao **dimensionamento da proposta**, não configurando obrigação mínima de consumo, fornecimento ou faturamento, nem vinculando a Administração ou o futuro cessionário.

Tais estimativas representam **mera expectativa de demanda**, sujeita a variações, **não assegurando volume mínimo de atendimentos ou consumo**.

Excepcionalmente, vinculam-se à presente contratação **apenas os valores máximos estimados**, em quilogramas, relativos ao **Bufê do Almoço/Refeição self-service**, ao **Bufê do Lanche da Manhã e da Tarde self-service** e à **Sobremesa self-service**, conforme disposto na **Tabela 3 – Valores Máximos do Self-Service**, a qual estabelece os limites quantitativos admitidos para a execução do objeto.

VALORES TOTAIS ESTIMADOS

Considerando os preços máximos estimados dos serviços de self-service, bem como os quantitativos estimados, conforme detalhado nos itens anteriores, apresentam-se, na tabela a seguir, os valores totais estimados, os quais possuem caráter meramente referencial, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação e ao dimensionamento das propostas, não gerando obrigação de consumo ou faturamento.

Ressalte-se, por fim, que os valores unitários e totais decorrentes da pesquisa de preços encontram-se detalhados no Apêndice V – Pesquisa de Preços Máximos do Self-Service (doc. 3027164)

Tabela 4 – Valores Estimados do Self-Service (R\$)

Item	Descrição	Und.	Preço máx. (R\$/kg)	Valor mensal estimado (R\$)	Valor anual estimado (R\$)	Valor estimado – 60 meses (R\$)	Valor estimado – 120 meses (R\$)
1	Bufê do Almoço / Refeição self-service	kg	39,13	78.064,35	936.772,20	4.683.861,00	9.367.722,00
2	Bufê do Lanche da Manhã - self-service	kg	38,86	4.957,56	59.490,78	297.453,90	594.907,80
3	Bufê do Lanche da Tarde - self-service	kg	38,86	4.957,56	59.490,78	297.453,90	594.907,80
4	Sobremesa self-service	kg	32,18	2.280,76	27.369,09	136.845,45	273.690,90
VALORES TOTAIS (R\$)				90.260,24	1.083.122,84	5.415.614,19	10.831.228,38

3. OUTROS REQUISITOS:

3.1. Deverão ser consideradas, associado ao que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes a concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação e distribuição de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA n.º 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor (LEI N.º. 8.078 de 11/09/1990);
- c) Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Normas do INMETRO afetas à matéria;

3.2. Deverá ser providenciado, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais, às expensas da empresa que vencer o certame;

4. DO RATEIO DAS DESPESAS CONDOMINIAIS:

4.1. A CESSIONÁRIA participará do rateio das despesas mensais com água/esgoto e energia elétrica, caso não individualizadas, bem como com os serviços de vigilância, brigada de incêndio e limpeza/conservação das áreas comuns. Os percentuais aplicáveis à área a ser cedida estão especificados na tabela constante do APÊNDICE VI - PLANILHA DE CÁLCULO MENSAL DE RATEIO (doc. 2843842), onde constam os valores atualmente praticados.

4.2. A limpeza e conservação da área interna do restaurante/lanchonete correrá à conta da Cessionária, que deverá dispor de pessoal próprio para essa função;

4.3. O CEDENTE, por meio de sua unidade interna à qual for atribuída a fiscalização da execução do contrato, informará, mensalmente, à CESSIONÁRIA a importância a ser recolhida;

4.4. A importância informada deverá ser recolhida à Conta Única do Tesouro Nacional, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU. Código da Unidade Favorecida: 080016. Gestão da Unidade Favorecida: 00001. Código de Recolhimento: 28955-8;

4.5. A CESSIONÁRIA deverá promover o recolhimento e entregar o respectivo comprovante ao CEDENTE no prazo de 15 (quinze) dias da notificação.

5. TAXA DE OCUPAÇÃO

5.1. A **taxa mensal mínima de ocupação** foi fixada no valor de **R\$ 13.447,10** (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos), apurado a partir da **pesquisa de preços praticados em contratos públicos similares**, mediante a identificação do **valor do metro quadrado** e sua **aplicação à área total do espaço a ser cedido**, conforme demonstrado no **Apêndice II – Orçamento Estimado da Cessão/Contratação (doc. 3026305)**.

5.2. A título de incentivo, a CESSIONÁRIA pagará, nos dois primeiros meses da contratação, o valor fixado para a taxa mínima, isto é, **R\$ 13.447,10**, nos respectivos vencimentos;

5.3. Em virtude do fechamento do restaurante no período do recesso forense (entre os dias 20 de dezembro de um ano e o dia 06 de janeiro do ano subsequente) e, ainda, da ocorrência de férias de grande parte dos magistrados e servidores no mês de janeiro, será concedido à CESSIONÁRIA o direito de quitar a taxa de ocupação mensal referente aos meses de dezembro e janeiro com base no valor fixado para a taxa mínima, nos respectivos vencimentos.

6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

6.1. O licitante vencedor receberá as dependências mediante Termo de Cessão de Uso, após prévia vistoria detalhada, empreendida no local pelas partes interessadas, seguida de lavratura de Termo de Vistoria, com as observações que se fizerem necessárias;

6.2. A área destinada à Cessionária para a exploração das atividades de lanchonete e restaurante mede aproximadamente 262,28 m²;

6.3. A Relação dos Equipamentos e Bens Disponibilizados estão descritos no item 6.10

6.4. Os materiais permanentes instalados no Restaurante, descritos no item 6.11, estão estimados em R\$ 161.787,21 (CENTO E SESSENTA E UM MIL, SETECENTOS E OITENTA E SETE REAIS E VINTE E UM CENTAVOS);

6.5. A Cessionária se responsabilizará pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no item 6.10 e os devolverá no fim do prazo de vigência da Cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade;

6.6. A CESSIONÁRIA receberá relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CEDENTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

6.7. A CESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado e apresentar ao CEDENTE, periodicamente a cada 90 dias, declaração emitida por empresa ou profissional habilitado, atestando a execução do serviço.

6.8. É da responsabilidade da CESSIONÁRIA a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade do CEDENTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

6.9. Cabe à Cessionária a responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, ralos etc., arcando com as despesas de suas manutenções preventiva e corretiva.

6.10. Observados os mesmos prazos e sanções válidos para a prestação da garantia de execução, constante do item 28 do Termo de Referência, deverá a CONTRATADA apresentar **apólice de seguro para a proteção dos bens** do TRT DA 10ª REGIÃO que lhe forem custodiados.

6.11. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E BENS DO RESTAURANTE E LANCHONETE

DESCRIÇÃO	VALOR	QUANTIDADE	TOTAL
BALCÃO EXPOSITOR REFRIGERADO	R\$ 7.145,89	1	R\$ 7.145,89
BALCÃO NEUTRO PARA BALANÇAS	R\$ 787,18	1	R\$ 787,18
BALCÃO NEUTRO DE TEMPEROS E MOLHOS	R\$ 960,24	1	R\$ 960,24
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO	R\$ 3.797,79	1	R\$ 3.797,79
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO	R\$ 3.087,74	1	R\$ 3.087,74
BALCÃO DO CAIXA CONFECCIONADO EM CHAPA DE FIBRA DE MADEIRA DE MÉDIA DENSIDADE COM ACABAMENTO MELAMÍNICO COR FAYA BASE EM AÇO CARBONO NA COR CINZA PADRÃO DO TRT/10	R\$ 2.250,00	1	R\$ 2.250,00
BALCÃO DO CAIXA EM L CONFECCIONADO EM CHAPA DE FIBRA DE MADEIRA DE MÉDIA DENSIDADE COM ACABAMENTO MELAMÍNICO COR FAYA BASE EM AÇO CARBONO NA COR CINZA PADRÃO DO TRT/10	R\$ 3.250,00	1	R\$ 3.250,00
BALCÃO NEUTRO PARA BANDEJAS E PRATOS TALHERES	R\$ 787,19	2	R\$ 1.574,38
BALCÃO REFRIGERADO	R\$ 7.037,61	1	R\$ 7.037,61
BALCÃO EXPOSITOR AQUECIDO	R\$ 5.197,01	1	R\$ 5.197,01
CADEIRA FIXA EMPILHÁVEL SEM BRAÇO MARCA: TRAMONTINA MODELO MONA	R\$ 170,00	112	R\$ 19.040,00
COIFA PIRAMIDAL	R\$ 4.016,85	1	R\$ 4.016,85
ESTANTE GRADEADA	R\$ 770,80	2	R\$ 1.541,60
FORNO COMBINADO GN 10 ELÉTRICO BANCADA DE APOIO EM INOX COM RACK PAGA GNS LARGURA 795 MM ALTURA 1000MM PROFUNDIDADE 995MM MARCA WG FABRICANTE METALÚRGICA DABLOGE	R\$ 19.965,21	1	R\$ 19.965,21
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	R\$ 13.490,56	1	R\$ 13.490,56
MESA PARA RESTAURANTE - TAMPOS EM MÁRMORE BRANCO QUADRADO 80X80CM	R\$ 555,60	25	R\$ 13.890,00

MESA QUADRADA TAMPOS EM MÁRMORE BRANCO QUADRADO 80X80 CM COM 2,00CM DE ESPESSURA, ESTRUTURA EM AÇO COM PÉS ANTI-CORROSIVO	R\$ 459,00	8	R\$ 3.672,00
MESA REDONDA TAMPOS EM MÁRMORE BRANCO REDONDO MARCA EMBRAMÓVEIS	R\$ 510,00	1	R\$ 510,00
MESA RETANGULAR TAMPOS EM MÁRMORE BRANCO RETANGULAR 1,40X90 CM MARCA EMBRAMÓVEIS	R\$ 615,00	1	R\$ 615,00
MESA DE ENTRADA PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	R\$ 538,58	1	R\$ 538,58
MESA DE SAÍDA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	R\$ 538,58	1	R\$ 538,58
MESA COM CUBA COM TAMPO SUPERIOR PROVIDO DE UMA CUBA (500X400X250MM) MEDINDO 1500X600X850MM	R\$ 884,49	2	R\$ 1.768,98
MESA COM CUBA COM TAMPO SUPERIOR PROVIDO DE UMA CUBA (500X400X250MM) MEDINDO 2200X600X850MM	R\$ 1.470,84	1	R\$ 1.470,84
MESA PARA COZINHEIRO	R\$ 1.400,15	1	R\$ 1.400,15
PRATELEIRA LISA MEDINDO 3300X40X40MM	R\$ 848,94	1	R\$ 848,94
PRATELEIRA LISA MEDINDO 3070X400X40MM	R\$ 725,16	1	R\$ 725,16
PRATELEIRA MEDINDO 2200X400X40MM	R\$ 565,96	1	R\$ 565,96
PRATELEIRA LISA MEDINDO 1700.X400X40MM	R\$ 384,69	1	R\$ 384,69
TOTAL GERAL			R\$ 120.070,94

6.12. RELAÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTES DO RESTAURANTE E LANCHONETE

DESCRIÇÃO	VALOR	QUANTIDADE	TOTAL
AR CONDICIONADO SPLIT HI WALL ECO INVERTER 30000 BTU/H	R\$ 7.028,00	4	R\$ 28.112,00
AR CONDICIONADO (CORTINA DE VENTO)	R\$ 598,52	2	R\$ 1.197,04
AR CONDICIONADO SPLIT CASSETE INVERTER FRIO	R\$ 13.166,32	1	R\$ 13.166,32
AR CONDICIONADO SPLIT CASSETE INVERTER FRIO	R\$ 17.200,00	1	R\$ 17.200,00

LAVADOR DE AR	R\$ 86.987,85	1	R\$ 86.987,85
TOTAL GERAL			R\$ 146.663,21

As quantidades e os valores acima foram informadas pela Unidade Responsável na Informação DIAFB 3040573.

7. OUTROS REQUISITOS:

7.1. Deverão ser consideradas, associado ao que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes a concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação e distribuição de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA n.º 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor (LEI N.º. 8.078 de 11/09/1990);
- c) Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Normas do INMETRO afetas à matéria;

7.2. Deverá ser providenciado, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais, às expensas da empresa que vencer o certame.



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO POLLAZZON**, **Chefe de Divisão**, em 16/04/2026, às 16:04, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadorsei.htm> informando o código verificador **3109555** e o código CRC **C00E8A77**.

Apêndice IV



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 10ª REGIÃO
SAS Quadra 1, Bloco - Bairro Setor de Autarquias Sul - CEP 70097-900 - Brasília - DF - www.trt10.jus.br
Praça dos Tribunais Superiores

APÊNDICE

APÊNDICE IV – MODELO DE EXECUÇÃO

1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

1.1. A CESSIONÁRIA prestará, nas dependências do CEDENTE, os serviços de fornecimento de café da manhã, almoço e de lanche, ambos na modalidade self-service, a preço por quilograma;

1.2. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante self-service e lanchonete, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente no CEDENTE;

1.3. O fornecimento das refeições para o público interno (servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT) e geral, deverá ser realizado no refeitório do TRT, de segunda a sexta-feira, nos dias de expediente, nos seguintes horários:

Lanche (Café da Manhã):

- De 8h a 10h (Público Interno e Geral);

Refeição (Almoço):

- De 11h a 14h30 (Público Interno e Geral);

Lanche (Café da Tarde):

- De 15h a 18h (Público Interno e Geral);

1.4. Nos dias em que o expediente no TRT for restrito apenas ao turno da tarde, a CESSIONÁRIA será avisada, com antecedência mínima de 48 horas, para suspender o fornecimento do café da manhã e adequar a produção das quantidades de refeições, considerando as circunstâncias diárias que geralmente implicam redução do número de frequentadores;

1.5. Em virtude do recesso forense (entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro) e, ainda, da ocorrência de férias de grande parte dos magistrados e servidores no mês de janeiro, será concedido à CESSIONÁRIA o direito de quitar a taxa de ocupação mensal referente aos meses de dezembro e janeiro de forma proporcional, com total isenção dos dias do recesso forense e com base no valor fixado para a taxa mínima, nos respectivos vencimentos.

2. FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

2.1. Quanto ao Serviço de Self-Service para as Refeições (Almoço):

2.1.1. As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, por meio

de sistema de pesagem, de acordo com os indicadores básicos para o cardápio das refeições diárias, conforme tabela abaixo:

Tabela:

ITEM	REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
1	Salada – 10 tipos	1 maionese
		1 elaborada
		3 folhosas
		1 leguminosa
		2 cozidas
		2 cruas
2	Molhos – 2 tipos	À base de vinagrete – campanha, francês, etc
		À base de maionese - rosé, tártaro, etc
3	Acompanhamento quentes	Arroz branco
		Arroz composto ou risoto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc)
		Arroz integral
		Feijão simples
		Feijão com proteína animal (bacon, linguiça, etc)
4	Pratos principais proteicos	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) - picanha, filé mignon, contrafilé, coxão mole, alcatra, patinho e lagarto
		1 opção de pescados – posta ou filé - pescada amarela, robalo, linguado, dourado, surubim, bagre, pintado, abadejo, merluza, filhote, piramutaba, salmão, camarão, tilápia, tambaqui, bacalhau
		1 opção de carne suína ou carne de aves (coxa, sobrecoxa ou peito de frango preparado de forma diferente da opção abaixo)
		Filé de peito de frango grelhado
5	Prato vegetariano	Prato vegetariano (opção macrobiótica)
6	Guarnições	Mínimo de 2 (duas) variedades, diariamente, compostas de vegetais quentes, tortas, etc
7	Massas	Mínimo de 1 (uma) variedade diariamente (talharim, espaguete, rondele, ravióli, nhoque, etc)
8	Sobremesas (servidas em embalagens individuais de 150 ml – com tampa – ou pesadas na presença do usuário)	Doces elaborados – duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins, etc)
		Doces simples – uma variedade no mínimo (gelatina, frutas em caldas)
		Sobremesa dietéticas - uma variedade no mínimo

2.1.2. O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a prevenção dos nutrientes;

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

2.1.4. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. É vedado o

uso de amaciantes industrializados para carnes;

2.1.5. Os molhos para salada não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais;

2.1.6. O bufê de frutas, com, no mínimo, cinco tipos de frutas descascadas e fatiadas, deverá estar disposto no mesmo balcão das saladas durante o período de almoço, sendo seu preço o mesmo do quilograma da refeição;

2.1.7. A sobremesa será paga à parte - por quilograma - pesada na presença dos usuários ou disponíveis em embalagens individuais de 150 ml;

2.1.8. Pelo menos uma vez por semana deverá ser servida, alternadamente, uma das seguintes opções: picanha, filé-mignon, salmão, bacalhau ou camarão;

2.1.9. Toda sexta-feira deverá ser servida feijoada;

2.1.10. A disposição do balcão de saladas deverá ser antes dos pratos quentes, como incentivo aos usuários para que comecem a se servir pelas opções mais saudáveis;

2.1.11. Deverão ser disponibilizados galheteiros (vinagre, azeite de oliva extravirgem, molho shoyu, molho de pimenta) durante todo o horário do almoço;

2.1.12. A CESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, guardanapos (de papel não reciclado e não sedoso) em recipientes apropriados;

2.1.13. Durante o almoço deverão ser colocados à disposição dos usuários, sem custo adicional, café, chá, leite com canela, servidos em garrafas térmicas e com açúcar e adoçante à parte, assim como água mineral gelada e natural em garrafão de 20 litros sobre suporte apropriado ou purificador de água (natural/gelado);

2.1.14. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Administração do Foro de Brasília cardápio mensal até o 15º dia do mês anterior ao que se refere. A Administração, por sua vez, aprovará o cardápio em até 5 dias úteis ou solicitará alterações, conforme composição mínima exigida e demais critérios estabelecidos por este Termo de Referência;

2.1.15. Caso seja necessário realizar alterações no cardápio aprovado, a CESSIONÁRIA poderá fazer uma solicitação à Administração até a quinta-feira da semana anterior a que se refere a alteração. A Administração aprovará a alteração em até 24 horas;

A CESSIONÁRIA deverá encaminhar, até 5ª feira, o cardápio da semana subsequente para os e-mails dos membros da Comissão de Fiscalização e Avaliação do Contrato, com vistas à divulgação deste na Intranet deste Tribunal;

2.1.16. Não será admitida repetição do cardápio sem antes ser efetivado o ciclo de três semanas;

2.1.17. O cardápio semanal deverá ser fixado em locais com visibilidade adequada, devidamente assinado e carimbado pelo(a) nutricionista;

2.2. Quanto ao Serviço de Self-Service para Lanches (Café da Manhã e da Tarde):

2.2.1. Itens que deverão ser disponibilizados pela cessionária, de forma obrigatória, ao longo de cada ciclo mensal, de modo que, ainda que alguns itens não estejam presentes diariamente, componham o cardápio da mesa de self-service de lanches em momentos distintos, garantindo diversidade e atendimento às necessidades alimentares dos usuários:

- Bolo: no mínimo dois tipos por dia, sendo um integral;
- Pizzas: no mínimo dois sabores por dia (fatias);
- Torta doce: no mínimo um sabor por dia;
- Doces variados (pudim, brigadeiro, beijinho, pavê, doce de leite, compotas de frutas, cocada, mousse): no mínimo dois por dia;

- Ovo cozido ou mexido;
- Pão de queijo;
- Salgados em geral (quibe, pastel, coxinha, enroladinho, esfirra, etc.): pelo menos quatro variedades por dia;
- Salgados integrais: pelo menos uma variedade por dia;
- Havendo grande demanda dos salgados integrais, deverão ser fornecidas pelo menos duas variedades por dia;
- Tortas salgadas;
- Pão francês;
- Pão de forma integral;
- Pão de forma com farinha de trigo refinada;
- Peito de peru defumado fatiado;
- Presunto fatiado;
- Queijo mussarela ou prato fatiado;
- Queijo minas frescal ou ricota;
- Salada de frutas (embalagem de 300 ml, com tampa);
- Café;
- Chocolate quente ou frio;
- Leite integral;
- Leite desnatado;
- Suco de frutas (in natura ou de polpas congeladas);
- Refrigerante, inclusive dietético;
- Vitaminas;
- Iogurte natural de diversos sabores;
- Água mineral com e sem gás;
- Sanduíche natural: sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
- Atum prensado em óleo ou água;
- Creme de azeitona;
- Geleia de ameixa;
- Mussarela;
- Ovo cozido;

- Peito de frango desfiado;
- Presunto de peru defumado;
- Ricota;
- Salada (alface e tomates picados);
- Deverá ser disponibilizada pelo menos uma composição de sanduíche natural por dia;
- Crepes e tapiocas com os seguintes recheios: banana, queijo mussarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, chocolate, atum, ovos mexidos e queijo branco light: no mínimo 2 (dois) tipos por dia;
- Geleias de frutas: no mínimo 1 sabor por dia;
- Manteiga de 1ª qualidade;
- Margarina livre de gordura trans;
- Requeijão cremoso light;
- Bufê de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:
- No mínimo 5 tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;
- Aveia em flocos;
- Creme de leite light;
- Granola com e sem açúcar (com castanha do Pará e castanha de caju em sua composição);
- Mel;
- Leite condensado;

2.2.2. Todos os itens do lanche deverão ser confeccionados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo de salgados, pratos rápidos, sanduíches, bolos etc., deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente à venda direta destes produtos aos usuários;

2.2.3. Todos os itens do lanche self-service, exceto salada de frutas em pote e bebidas, serão cobrados pelo preço do quilograma;

2.2.4. O preço do quilograma do bufê de frutas será o mesmo do quilograma do lanche, tanto no café da manhã como no lanche da tarde;

2.2.5. A CESSIONÁRIA, a seu critério ou a pedido da fiscalização, deverá suspender o fornecimento de qualquer item oferecido, tanto na lanchonete quanto no restaurante, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários;

2.2.6. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados;

2.2.7. Os sucos, vitaminas, refrigerantes devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado pelo usuário, em copos descartáveis de igual capacidade (300 ml);

2.2.8. Sucos de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente, podendo serem utilizadas máquinas do tipo refresqueiras para acondicionar sucos, sendo proibido o uso de pó para refrescos ou sucos artificiais;

2.2.9. A água empregada no preparo do suco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

2.2.10. A disponibilização de sucos nas refresqueiras não exime a CESSIONÁRIA do dever de preparar as bebidas (de sabores diferentes do disponibilizado) no momento da solicitação do cliente;

2.2.11. A CESSIONÁRIA deverá oferecer, no MÍNIMO:

- Três opções de sabores de refrigerantes em lata;
- Duas opções de sabores de refrigerantes dietéticos;
- Duas opções de refrigerantes em 600ml;
- Uma opção de refrigerantes 1,5L;
- Duas opções de sucos em lata dietéticos;
- Uma opção de chá em lata;
- Uma opção de água mineral sem gás;
- Uma opção de água mineral com gás.

2.2.12. O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.) em sachês individuais, bem como de molho de pimenta e azeite de oliva;

2.2.13. A CESSIONÁRIA poderá comercializar itens de bomboniere (balas, doces, salgadinhos, chocolates, etc.) diretamente no caixa, com preços fixados livremente, sem a necessidade de solicitação prévia de autorização.

2.2.14. Eventuais inclusões de itens de lanchonete só serão permitidas após solicitação prévia da CESSIONÁRIA e autorização expressa da Administração, após verificação dos preços praticados no mercado;

2.2.15. A solicitação deverá ser encaminhada à Administração do Foro de Brasília, acompanhada de cópias das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para a venda.

2.3. Itens não cobrados

2.3.1. Os seguintes itens serão fornecidos como cortesia, sem custo adicional aos usuários:

- Açúcar (em sachê);
- Adoçante dietético (em gotas ou sachê);
- Sal (em sachê);
- Palitos (em sachê);
- Guardanapos de papel;
- Copos e talheres descartáveis.

3. OUTRAS DISPOSIÇÕES:

3.1. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;

3.2. As benfeitorias para serem realizadas pela CESSIONÁRIA nas dependências do restaurante

dependerão de prévia e expressa autorização do CEDENTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;

3.3. A CESSIONÁRIA providenciará, à sua conta, as linhas telefônicas que julgar necessárias para seu uso. No entanto, suas instalações dependerão de prévia autorização da Administração, após anuência da área técnica;

3.4. A CESSIONÁRIA não poderá cobrar couvert, a qualquer título;

3.5. O prazo para instalação e início das atividades não poderá exceder a 20 dias corridos, a contar da assinatura do Termo de Cessão, a qual ficará condicionada ao término dos reparos nas instalações do restaurante para atendimento das exigências da ANVISA;

3.6. A CESSIONÁRIA deverá providenciar, com antecedência, toda a documentação legal para o início das atividades;

3.7. A inadimplência da CESSIONÁRIA com relação aos encargos estabelecidos sob sua responsabilidade não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CEDENTE nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CEDENTE.

4. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES:

4.1. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (preferencialmente de papel);

4.2. Não serão admitidos talheres cuja composição contenha partes em madeira e PVC (plásticos em geral);

4.3. Todas as preparações devem estar devidamente identificadas por meio de placas ou etiquetas, inclusive contendo indicação acerca da presença de glúten e lactose;

4.4. Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas;

4.5. A CESSIONÁRIA deve promover reabastecimento de gêneros, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhuma das opções constantes da tabela de produtos a serem comercializados.

5. NORMAS DE HIGIENE:

5.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

5.2. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

5.3. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.4. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

5.5. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

5.6. Os uniformes serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

6. DOS UNIFORMES

6.1. Os funcionários deverão utilizar uniformes de acordo com a respectiva função, conforme a seguinte especificação:

6.1.1. Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

6.1.2. Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara, diferente do branco;

6.1.3. Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara, diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior.

6.2. Deve-se manter o pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

6.3. A CESSIONÁRIA deverá:

6.3.1. Fornecer crachá com foto e 2 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- camisa ou blusa na cor referente à função do funcionário, de acordo com o item anterior;
- calças compridas (as calças dos funcionários da produção e da limpeza deverão ser de cor branca);
- avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;
- proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- luvas de proteção;
- máscaras;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante (inclusive para os caixas, atendentes e garçons);
- outros itens determinados em legislação específica;

6.3.2. A partir da data prevista para o início da execução dos serviços, deverá ser substituído 1 (um) conjunto completo de uniforme a cada 6 (seis) meses, ou a qualquer tempo, caso seja necessário;

6.3.3. A CESSIONÁRIA deverá fornecer uniformes apropriados a empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

6.3.4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio, na cor branca;

6.3.5. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais será obrigatório para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa de exposição de alimentos e o posicionamento de refeições. A troca das máscaras deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

7. DO PESSOAL UTILIZADO PELA CONTRATADA:

7.1. Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com o TRT DA 10ª REGIÃO, sendo de exclusiva responsabilidade daquela as despesas com a remuneração daqueles, seguros de natureza trabalhista vigentes e quaisquer outros que forem devidos, referentes a serviços e empregados;

7.2. O eventual inadimplemento pela CONTRATADA dos encargos previstos neste instrumento não transfere ao TRT DA 10ª REGIÃO a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato;

7.3. O TRT DA 10ª REGIÃO reserva-se o direito de solicitar à CONTRATADA ou diretamente aos empregados dessa, por meio de método amostral e aleatório, possivelmente com base em rodízio, comprovantes de pagamento de salários, vale-transporte e auxílio-alimentação que permitam a verificação do cumprimento dessas obrigações.

8. DA GESTÃO DO CONTRATO E MONITORAMENTO DE DESEMPENHO:

8.1 A qualidade da prestação dos serviços e o acompanhamento do cumprimento das obrigações da CESSIONÁRIA serão medidos mensalmente por meio de Avaliações Técnico-administrativas realizadas pelos membros da Comissão de Fiscalização e/ou por servidores designados pela Secretaria de

Administração, apontando as possíveis irregularidades constatadas, se houver, conforme as Planilhas indicadas no item 11 deste Termo de Referência. Cada membro da Comissão de Fiscalização e/ou servidor designado pela Secretaria de Administração fará pelo menos uma Avaliação Técnico-administrativa por mês, sem limite de quantidade, apontando as possíveis irregularidades, se constatadas, de acordo com as Planilhas indicadas no item 11. As referidas avaliações deverão ser realizadas individualmente e preferencialmente na companhia de preposto da CESSIONÁRIA, em datas distintas e não conhecidas previamente por esta;

8.2. As irregularidades serão classificadas em leves, médias, graves e gravíssimas, com as respectivas pontuações negativas, conforme as Planilhas indicadas no item 11;

8.3. Ao descumprimento de obrigações previstas no Edital de Licitação e seus anexos ou no Contrato não especificadas nas Planilhas indicadas no item 11, será atribuída pontuação negativa mediante classificação (leve, média, grave e gravíssima) realizada pela Comissão de Fiscalização e Avaliação;

8.4. A CESSIONÁRIA receberá documento contendo o resultado da Avaliação Técnico-administrativa realizada e terá um prazo de cinco dias para recorrer, contado a partir do recebimento do documento. A reconsideração será avaliada pela Secretaria de Contratações e Patrimônio - SECOP, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretoria-Geral - DIGER, no mesmo prazo, contado do recebimento do resultado da reconsideração;

8.5. As Avaliações Técnico-administrativas realizadas serão condensadas até o dia 20 (vinte) de cada mês, para definição da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA, a qual será obtida da seguinte forma:

$$NATA = 100 - (\Sigma pd)/n$$

Onde:

Σpd = somatório dos pontos descontados os relativos às irregularidades apontadas em todas as avaliações realizadas durante o mês;

n = número de avaliações feitas durante o mês;

8.6. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - implicará, dependendo do caso, concessão ou retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação durante o período de validade da avaliação, de acordo com os parâmetros abaixo estabelecidos:

Nota Geral da Avaliação Técnica Administrativa (NATA)	Desconto (%)
95 a 100	100
90 a 94,99	90
85 a 89,99	80
80 a 84,99	70
75 a 79,99	60
70 a 74,99	50
65 a 69,99	40
60 a 64,99	30
55 a 59,99	20
50 a 54,99	10
0 a 49,99	0

8.7. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de **R\$13.447,10** (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos), conforme a seguinte fórmula:

Onde:

TU = taxa mensal de utilização durante o período de validade da avaliação;

TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora;

TU = TP - (TP - R\$13.447,10) x D;

D = taxa de desconto (em %) constante deste anexo;

8.8. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - de um mês será empregado para a definição do valor da taxa de ocupação para o mês subsequente, exceto nos casos em que a CESSIONÁRIA for autorizada a efetuar a quitação com base no valor fixado para a taxa mínima, no importe de R\$13.447,10 (treze mil quatrocentos e quarenta e sete reais e dez centavos). Nesses casos, o resultado da avaliação não influenciará na definição da taxa mensal;

8.9. O pagamento da taxa de ocupação deverá ser efetuado em moeda corrente nacional até o **décimo dia útil** do mês ao qual se refere, obrigando-se a CESSIONÁRIA a apresentar, no mesmo prazo, as Guias de Recolhimento da União - GRU, comprobatórias do recolhimento dos valores devidos;

8.10. A reincidência de irregularidades gravíssimas ou a obtenção de **Nota Geral da Avaliação Técnica** inferior a 70, no período de um ano, poderá ensejar o descumprimento parcial ou total da obrigação, podendo a Administração do TRT da 10.^a Região sujeitar a CESSIONÁRIA às sanções administrativas, nos termos da legislação vigente;

8.11. Nos meses em que ficar estabelecido que a CESSIONÁRIA pagará a taxa de ocupação mínima, as Avaliações Técnico-administrativas deverão ser realizadas normalmente, a título de verificação do cumprimento das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência, bem como da reincidência dos descumprimentos.

9. DA FISCALIZAÇÃO QUANTO AO RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS

9.1. Obriga-se a CONTRATADA, no prazo de 60 (sessenta) dias, a:

9.1.1. viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;

9.1.2. oferecer aos seus empregados todos os meios necessários para a obtenção de extratos de recolhimentos sempre que solicitado pela fiscalização.

9.2. Faculta-se ao TRT DA 10^a REGIÃO:

9.2.1. solicitar aos empregados da CONTRATADA, por meio de método amostral e aleatório, possivelmente com base em rodízio, que verifiquem se essas contribuições estão sendo recolhidas em seus nomes;

9.2.2. comunicar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal qualquer irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias.

10. DA FISCALIZAÇÃO QUANTO AO RECOLHIMENTO DO FGTS

10.1. Obriga-se a CONTRATADA, no prazo de 60 (sessenta) dias, a:

10.1.1. viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados;

10.1.2. oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos sempre que solicitado pela fiscalização;

10.1.3. apresentar extrato de FGTS dos empregados, sempre que solicitado.

10.2. Faculta-se ao TRT DA 10ª REGIÃO:

10.2.1 solicitar aos empregados da CONTRATADA, por meio de método amostral e aleatório, possivelmente com base em rodízio, extratos da conta do FGTS, com o objetivo de verificar se os depósitos foram realizados pela CONTRATADA;

10.2.2. comunicar ao Ministério do Trabalho qualquer irregularidade no recolhimento do FGTS dos trabalhadores.

11. OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

11.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA, desde que devidamente identificados, ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do CEDENTE;

11.2. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações da lanchonete e restaurante;

11.3. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à CESSIONÁRIA, no prazo de 24 horas de antecedência do novo horário;

11.4. Realizar análises microbiológicas em amostras coletadas no restaurante e lanchonete, a seu exclusivo critério, ficando autorizado a cobrar da CESSIONÁRIA tais despesas;

11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos funcionários da CESSIONÁRIA;

13. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

13.1. Cumprir integralmente as normas da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT e dos respectivos Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho a que estejam vinculados seus empregados;

13.2. Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas aos seus funcionários, decorrentes da execução dos serviços, objeto do Termo de Cessão, tais como:

13.2.1. Salários, cujo pagamento deverá ser realizado, obrigatoriamente, em conta-salário;

13.2.2. Seguros de acidente;

13.2.3. Taxas, impostos e contribuições;

13.2.4. Indenizações;

13.2.5. Vales-refeição;

13.2.6. Vales-transporte;

13.2.7. Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;

13.3. Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares do CEDENTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

13.4. Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;

13.5. Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do CEDENTE;

13.6. Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos da lanchonete e restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

13.7. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, réchauds, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel, sem prejuízo de outros materiais, além dos demais equipamentos complementares, não fornecidos pelo TRT, mas necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e excelência na prestação dos serviços;

13.8. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas na reposição destes;

13.8.1.

13.9. Fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;

13.10. Utilizar os equipamentos instalados na cozinha da lanchonete e restaurantes somente para preparar refeições e lanches a serem servidos nas dependências do CEDENTE;

13.11. Retirar, quantas vezes se fizerem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e a propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados e suficientes para acondicionamento de lixo;

13.12. A CESSIONÁRIA deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com a orientação do projeto de responsabilidade socioambiental do TRT. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;

13.12.1. A CESSIONÁRIA deverá providenciar os contêineres em número suficiente para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico, no caso da orientação do programa mencionado no item anterior ou para suprir uma necessidade premente;

13.13. A CESSIONÁRIA deverá providenciar para que o óleo usado nas preparações seja encaminhado para reciclagem, podendo ser em parceria com o programa de gestão ambiental do TRT, sendo proibido o descarte pela tubulação de esgoto;

13.14. Todas as preparações servidas durante o almoço deverão ser elaboradas exclusivamente nas instalações do CEDENTE;

13.15. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, de acordo com as exigências do Termo de Referência e seus anexos, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

13.16. Disponibilizar, no mínimo até as 14h, no almoço, e até as 17h30, no lanche, todos os itens programados nos cardápios. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos;

13.17. Afixar, em locais visíveis, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pelo CEDENTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

13.18. Afixar o cardápio da semana em local visível aos usuários;

13.19. Manter o seu pessoal devida e uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos - toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços);

13.19.1. Não será permitido o uso de "bonés" como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

13.19.2. Para todos os funcionários do restaurante e lanchonete será exigido o uso de calçados fechados, inclusive para os que trabalham com o atendimento direto ao público;

13.20. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

13.21. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a CESSIONÁRIA acatar a sugestão do CEDENTE quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

13.22. Fornecer à Fiscalização do CEDENTE, antes da assinatura do Termo de Cessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, comunicando previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Termo de Cessão, sempre que houver qualquer alteração na equipe, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

13.23. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, a Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da lanchonete e restaurante do CEDENTE, cuja validade será conferida pela Fiscalização, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;

13.23.1. O início das atividades nas dependências do restaurante e lanchonete de qualquer funcionário da empresa CESSIONÁRIA só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde;

13.24. Atribuir ao Gerente ou Encarregado Geral e ao Nutricionista as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Fiscalização ou outro Servidor indicado pelo Cedente, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;

13.25. Comunicar à Fiscalização, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

13.26. Manter, em lugares visíveis aos usuários do restaurante, quadro com a relação nominal com a respectiva função e carteira de saúde dos funcionários do restaurante, devidamente atualizada;

13.27. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.28. Arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás magnéticos fornecidos pelo CEDENTE;

13.29. Disponibilizar ao Serviço de Segurança do CEDENTE, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante e lanchonete;

13.30. Recolher, mensalmente, a taxa de utilização pela cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU);

13.30.1. As receitas advindas do pagamento da taxa de utilização deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente;

13.31. Disponibilizar, no mínimo, duas balanças para refeição/lanche e uma para sobremesa;

- 13.32. Disponibilizar aos usuários, durante todo o período de funcionamento do restaurante, o pagamento das refeições por meio eletrônico - cartões de crédito e débito (no mínimo em duas "bandeiras" de operadoras de cartões), e em espécie, mantendo suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- 13.33. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o CEDENTE;
- 13.34. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do CEDENTE;
- 13.35. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 13.36. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus funcionários, quando da execução dos serviços objeto desta Contratação;
- 13.37. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do Termo de Cessão;
- 13.38. Emitir, sempre, o cupom fiscal dos produtos comercializados, independentemente de solicitação do usuário;
- 13.39. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e dos estoques de alimentos, à temperatura ambiente e refrigerada, e de materiais necessários a sua atividade normal;
- 13.40. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, por 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada;
- 13.41. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo CEDENTE, independentemente de o resultado apresentar ou não qualquer irregularidade no produto analisado;
- 13.42. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia considerado pelos responsáveis da fiscalização do CEDENTE sem condições de serem consumidos;
- 13.43. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como mantê-los em geladeiras, freezers ou câmaras;
- 13.44. Não manter gêneros alimentícios, materiais descartáveis e materiais de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante e lanchonete;
- 13.45. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes;
- 13.46. Arcar com o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante e da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pelo CEDENTE;
- 13.47. Providenciar a obtenção, sem quaisquer ônus para o CEDENTE, de licenças, alvarás, autorizações, etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete;

13.48. Executar revisões periódicas nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como realizar limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades do restaurante;

13.49. Realizar a manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e do salão de refeições, que devem estar sempre rigorosamente limpos e arrumados, bem como das mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, tudo dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo CEDENTE, não podendo ser utilizado produto químico nocivo ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação;

13.50. Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, fazendo uso de detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios que compõem o ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como a higienização adequada das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos;

13.51. Empregar produtos especiais para uso de máquina de lavar e forno combinado e para higienização de gêneros alimentícios;

13.51.1. Para a desinfecção de vegetais e frutas, será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer) ou produtos similares com a mesma qualidade e atestada pelo CEDENTE;

13.52. Indenizar o CEDENTE ou terceiros por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultantes da execução inadequada dos serviços por seus funcionários, preposto ou fornecedores;

13.52.1. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se a CESSIONÁRIA a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Fiscalização do CEDENTE;

13.52.2. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador da Contratação, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONÁRIA os custos respectivos;

13.53. Realizar a manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para o CEDENTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização do CEDENTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas;

13.54. A Cessionária deverá seguir as recomendações de cada fabricante no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

13.55. Com a devida autorização da Administração, o CEDENTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização e instalações dos espaços internos do restaurante e lanchonete do TRT, realizar obras de reforma e melhoria das áreas do restaurante e lanchonete, alterando o funcionamento dos refeitórios e lanchonete, podendo a CESSIONÁRIA participar ou não no planejamento da execução das obras;

13.56. Em caso de modificações de áreas físicas e instalações que impeçam o armazenamento e produção de refeições no restaurante e lanchonete do CEDENTE, a CESSIONÁRIA será consultada sobre a possibilidade de serem fornecidas refeições transportadas, cujo cardápio será previamente estabelecido entre o CEDENTE e a CESSIONÁRIA;

13.57. O CEDENTE poderá, a seu critério, determinar à CESSIONÁRIA que proceda à reposição dos bens e repare as instalações danificadas ou optar pela respectiva indenização, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas;

13.57.1. Fica reservado ao CEDENTE o direito de determinar a realização de vistoria nos bens e instalações objeto da cessão sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante ou da lanchonete;

13.57.2. A critério do CEDENTE e mediante sua solicitação, a vistoria poderá ser realizada por empresa especializada, ficando o ônus da vistoria a cargo do CEDENTE;

13.58. A CESSIONÁRIA deverá comunicar, com antecedência, a retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do CEDENTE para manutenção ou reparos fora das instalações do TRT. A saída somente poderá ser realizada após autorização expressa do Divisão de Apoio ao Foro de Brasília (DIAFB);

13.59. Observar rigorosamente a legislação sanitária do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, em decorrência de auto de infração, o Termo de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito;

13.60. Realizar limpeza geral nos ralos da cozinha diariamente e na caixa de gordura localizada no 2º Subsolo, limpeza a cada dois dias;

13.61. Realizar, mensalmente, por meio de empresa especializada, desinsetização e desratização de todas as dependências ocupadas, informando a data e horário para ciência da comissão de fiscalização, devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;

13.62. Dos serviços de Dedetização:

13.62.1. Deverão ser executados os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos na Resolução RDC ANVISA nº 622/2022, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador dos produtos;

13.62.2. Os produtos utilizados deverão ter as seguintes características:

13.62.2.1. não causarem manchas;

13.62.2.2. serem antialérgicos;

13.62.2.3. tornarem-se inodoros após 90 (noventa) minutos da aplicação;

13.62.2.4. serem inofensivos à saúde humana.

13.62.3. Deverão ser apresentadas, mensalmente, cópias dos comprovantes da execução dos serviços mencionados;

13.62.4. Combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

13.63. Elaborar diário de ocorrência no qual serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento do CONTRATANTE;

13.64. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene, temperatura e arrumação, armazenando os alimentos em monoblocos de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços. Não é permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira nas câmaras frigoríficas;

13.65. Credenciar, por escrito, junto ao CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

13.66. Dispor de quadro de pessoal efetivo sempre completo para manter a eficácia e a eficiência dos serviços;

13.66.1. Dentre os profissionais do quadro de pessoal da CESSIONÁRIA deverá haver, ao menos, um Nutricionista com inscrição no Conselho Regional de Nutrição;

13.66.2. Devidamente justificado e autorizado pela Administração do Foro, a Cessionária poderá adequar o quantitativo dos profissionais da equipe mínima, desde que não haja comprometimento da prestação dos serviços;

13.66. 3. A CESSIONÁRIA deverá elevar o quantitativo mínimo de funcionários previstos no Termo de Referência, sem ônus para o Cedente, caso constatado pelo CEDENTE ou pela própria CESSIONÁRIA a existência de deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários;

13.67. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes ou os que se encontrarem de férias;

13.68. Manter documentação legal atualizada;

13.69. Não permitir a cobrança de gorjeta pelos serviços prestados;

13.70. Manter horário de funcionamento compatível com o expediente do CEDENTE;

13.71. Observar as normas relacionadas à prestação da atividade de apoio e à utilização das dependências do CEDENTE;

13.72. Utilizar o espaço cedido exclusivamente para a exploração do objeto licitado, sendo-lhe vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada;

13.73. Conservar as instalações físicas das áreas cedidas;

13.74. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;

13.75. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;

13.76. Manter, por seus próprios meios, as áreas e instalações dentro dos padrões de higiene, limpeza e organização;

13.77. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do CEDENTE;

13.78. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização;

13.79. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;

13.80. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo Poder Público para o exercício da respectiva atividade;

13.81. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução - RDC nº. 52/2014 da ANVISA;

13.82. Respeitar as normas e procedimentos do CEDENTE quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA restrito a dependências do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

13.83. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista da CESSIONÁRIA;

13.84. Manter no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização as mesas do salão, a cozinha, o depósito e os banheiros;

13.85. Responsabilizar-se pela colocação de freezer nos locais onde não houver câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;

13.86. Corrigir, no prazo determinado pelo CEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização do contrato.



Documento assinado eletronicamente por **SERGIO POLLAZZON**, **Chefe de Divisão**, em 11/02/2026, às 10:13, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadoresei.htm> informando o código verificador **3027163** e o código CRC **59362BFC**.

Apêndice V



Objeto: Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília.

Planilha Estimativa de Preços												
Item	Objeto	Quant. MENSAL Estimada	Unid.	COTAÇÕES			Nº de Cot.	Valor Médio Unitário máximo Estimado (R\$)	Valor Total estimado (MENSAL) (R\$)	Valor Total Estimado (12 Meses) (R\$)	Valor Total estimado (60 meses) (R\$)	Valor Total estimado (120 meses) (R\$)
				VALORES UNITÁRIOS EM REAIS (R\$)								
				Preço Público 1 (TRT10)	Preço Público 2 (MEC)	Preço Público 3 (STJ)						
				V.U	V.U	V.U						
1	Bufê do Almoço/Refeição - self-service	1.995	KG	37,43	32,00	47,96	3	39,13	78.064,35	936.772,20	4.683.861,00	9.367.722,00
2	Bufê do lanche da Manhã - self-service	128	KG	40,55	32,00	44,03	3	38,86	4.957,56	59.490,77	297.453,87	594.907,74
3	Bufê do lanche da Tarde - self-service	128	KG	40,55	32,00	44,03	3	38,86	4.957,56	59.490,77	297.453,87	594.907,74
4	Sobremesa - self-service	71	KG	35,93	19,00	41,60	3	32,18	2.280,76	27.369,09	136.845,45	273.690,90
Valores Totais (R\$)				5.173,17	4.082,40	5.617,13			90.260,24	1.083.122,84	5.415.614,19	10.831.228,38
Documento SEI				3026297	2824513	2824513						
Autor e data		Pedro Paulo das D. Lopes - 06/01/2026										

Apêndice VI

PLANÍLHA DE CÁLCULO MENSAL DE RATEIO - RESTAURANTE-FORO BRASÍLIA							
RESTAURANTE (262,28m²)	Contratos	Área Total do Prédio m²	Área Comum m²		Área Restaurante	Valor Mensal do Rateio % do valor mensal	
		22.101,55	2.750,00		262,28		
		100%	12,44%		1,19%		
		(A)	(B)=(A)x 12,44%	(C)=(B)x 1,19%	(D)=(A)x 1,19%	(E)=(C)+(D)	
		Valor Mensal da Fatura	Base de Cálculo	Rateio Área Comum	Rateio Área	22.101,55	
	ENERGIA	90.348,70	11.241,70	0	1.072,17	1.072,17	1,19%
	ÁGUA/ESGOTO	17.439,30	2.169,90	0	206,95	206,95	1,19%
	VIGILÂNCIA ARMADA	157.905,65	19.647,52	0	1.873,87	1.873,87	1,19%
	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	162.404,30	20.207,26	239,8	0	239,8	0,15%
	BRIGADA DE INCÊNDIO	43.141,22	5.367,87	0	511,96	511,96	1,19%
VALOR PROPORCIONAL MENSAL DO RATEIO (Referência Novembro de 2024)					3.904,76	0,83%	

Anexo II

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

Razão Social:				CNPJ:	
Endereço:				Telefone/fax:	
Representante legal:				CPF:	
1) Objeto:					
Item	Unid	Quant.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
TOTAL					
Observação:.					
2) Prazo de Entrega:					
4) Dados Bancários:					
Banco:		Agência:		Conta Corrente:	

Local/Data/Assinatura:

_____,
____/____/____

Anexo III



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 10ª REGIÃO
SAS Quadra 1 Bloco D - Bairro Asa Sul - CEP 70097-900 - Brasília - DF - www.trt10.jus.br
Praça dos Tribunais Superiores

MINUTA DE TERMO DE CESSÃO DE USO

TERMO DE CESSÃO DE USO

REGISTRO Nº XXX/2026

**Processo SEI 0000926-
62.2025.5.10.8000**

TERMO DE CESSÃO DE USO, EM CARÁTER ONEROSO E PRECÁRIO, DE ESPAÇO FÍSICO.

CEDENTE	Órgão: TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA DÉCIMA REGIÃO - TRT10	CNPJ: 02.011.574/0001-90
	Endereço: SAS, Quadra 1, Bloco D, Ed. Sede, 1º Andar Brasília/DF - CEP 70.097-900	Telefone: (61) 3348-1170 (61) 3348-1171
	Representante Legal: GILVAN SILVA PEREIRA RAMOS Secretário de Contratações e Patrimônio (SECOP)	Nomeado pela Portaria PRE nº 131/2014 Publicada no DOU, Seção 2, Página 63, em 25/03/14 Delegação de Competência: Portaria da Presidência nº 099/2022, de 20/09/2022

	Empresa:	CNPJ:
	Endereço:	Telefone:

<p>CESSIONÁRIA</p>	<p>Representante Legal:</p>	<p>Conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos.</p>
---------------------------	-----------------------------	---

1. DO OBJETO

1.1. Cessão de uso, a título oneroso e precário, de espaço físico localizado nas dependências do Foro Trabalhista de Brasília para empresa especializada na prestação de serviços contínuos de lanchonete e restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e precário, composto por salão, cozinha, depósito, banheiros masculino e feminino, localizado na SEPN 513, Bloco B, Lotes 2 e 3, Brasília - DF, bem como de equipamentos, maquinário e mobiliário relacionados, para exploração dos serviços contínuos de lanchonete e restaurante nas dependências e instalações do Foro Trabalhista de Brasília.	M²	262,28

2. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

2.1. A contratação será regida pela [Lei nº 14.133/2021](#) (nova lei de licitações e contratos - NLLC); pelos preceitos de Direito Público, disposições do [Decreto-Lei nº 4.657/1942 \(LINDB\)](#), e da [Lei nº 9.784/1999](#) (Processo Administrativo Federal), no que couber; e, supletivamente, pelos princípios da Teoria Geral das Obrigações e dos Contratos e disposições do Direito Privado, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078/1990](#)), no que couber.

2.2. Aplica-se, ainda a Resolução n. 356/CSJT, de 28 de abril de 2023, do CSJT e as demais legislações explicitadas no tópico "DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

3. DA TAXA DE OCUPAÇÃO

3.1. A CESSIONÁRIA pagará pelo espaço ocupado a importância de **R\$ XXX** mensais, conforme proposta id. XXX.

3.2. A título de incentivo, a CESSIONÁRIA pagará, nos dois primeiros meses da contratação, o valor fixado para a taxa mínima, isto é, **R\$ 13.447,10**, nos respectivos vencimentos.

3.3. Em virtude do recesso forense (entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro) e, ainda, da ocorrência de férias de grande parte dos magistrados e servidores no mês de janeiro, será concedido à CESSIONÁRIA o direito de quitar a taxa de ocupação mensal referente aos meses de dezembro e janeiro de forma proporcional, com total isenção dos dias do recesso forense e com base no valor fixado para a taxa mínima, nos respectivos vencimentos.

4. **DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA DE OCUPAÇÃO**

4.1. Os descontos sobre a taxa mensal de ocupação estão disciplinados no tópico "DA GESTÃO DO CONTRATO E MONITORAMENTO DE DESEMPENHO/DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO", do Termo de Referência - TR, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

5. **DO RATEIO DAS DESPESAS CONDOMINIAIS**

5.1. O rateio das despesas condominiais está disciplinado no tópico "DA GESTÃO DO CONTRATO E MONITORAMENTO DE DESEMPENHO/DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO", do Termo de Referência - TR, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

6. **DO RECOLHIMENTO DOS VALORES DEVIDOS**

6.1. O recolhimento dos valores devidos está disciplinado no tópico "DA GESTÃO DO CONTRATO E MONITORAMENTO DE DESEMPENHO/DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO", do Termo de Referência - TR, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

7. **DO SEGURO DE BENS**

7.1. Observados os mesmos prazos e sanções válidos para a prestação da garantia de execução constante do item 28 deste TR, deverá a CONTRATADA apresentar apólice de seguro para a proteção dos bens do TRT DA 10ª REGIÃO que lhe forem custodiados.

8. **DOS PREÇOS**

8.1. Os preços máximos corresponderão àqueles fixados no Item 1 do Apêndice III do Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	PREÇO (R\$)
1	Bufê do Almoço/Refeição - self-service	kg	
2	Bufê do Lanche da Manhã - self-service	kg	
3	Bufê do Lanche da Tarde - self-service	kg	
4	Sobremesa - self-service	kg	

9. **DA VIGÊNCIA**

9.1. A contratação terá vigência inicial de **5 (cinco) anos**, a contar da assinatura do Termo de Cessão de Uso, nos termos do art. 106 da NLLC c/c art. 34 da Portaria da Presidência nº 144/2023. Poderá haver prorrogação sucessiva do ajuste até o **limite de 10 (dez) anos**, consoante art. 107 da NLLC, observados os seguintes requisitos:

9.1.1. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

9.1.2. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

- 9.1.3. Seja comprovado que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração;
 - 9.1.4. Haja manifestação expressa e irretratável do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - 9.1.5. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação;
 - 9.1.6. Haja autorização formal da autoridade competente.
- 9.2. A Cessionário não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 9.3. A prorrogação de Termo de Cessão de Uso deverá ser promovida mediante celebração de **termo aditivo**.

10. DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 10.1. O **regime de execução** do serviço está disciplinado no tópico "DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

11. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 11.1. O modelo de execução do objeto, os respectivos prazos e locais de execução, bem como dos equipamentos disponibilizados pelo Cedente, estão disciplinados nos tópicos "DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO", e "INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

12. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. Os requisitos da contratação encontram-se disciplinados no tópico "DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO" do Termo de Referência - TR, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

13. DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. O **GESTOR CONTRATUAL** será o **Senhor Sérgio Pollazzon**, titular da Divisão de Apoio ao Foro de Brasília (DIAFB).

- 13.2. Na forma prevista no art. 104, III, c/c art. 117, da Lei n.º 14.133/2021, o TRT-10ª REGIÃO designa uma Comissão de Fiscalização, integrada por 1 (um) representante de cada uma das seguintes Unidades: DIAFB, STMRL, SEGBSB e STPER, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, incluindo, dentre outras atribuições:

- 13.2.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos do art. 117, §1º, da NLLC;

- 13.2.1.1. Os lançamentos das referidas ocorrências deverão ser registrados em documento criado especificamente para este fim, no processo principal da contratação, denominado **"Registro de Ocorrências Contratuais"** (disponível no SEI), sucessivamente atualizado em face de eventuais novas ocorrências.

- 13.2.2. Informar a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

- 13.3. Nas ausências ou impedimentos dos titulares, responderão pela gestão/fiscalização os respectivos substitutos imediatos.

- 13.4. A eventual alteração dos servidores designados no curso da execução contratual, por não caracterizar alteração do contrato, será registrada mediante simples **apostila** (art. 136 da NLLC).

14. **DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

14.1. As regras e prazos para o recebimento provisório e definitivo do objeto estão disciplinados no tópico "DO RECEBIMENTO DO OBJETO" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

15. **DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

15.1. **Será exigida** garantia de execução contratual, conforme tópico "DA GARANTIA DE EXECUÇÃO" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

16. **DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO**

16.1. O reajustamento dos preços da contratação está disciplinado no tópico "DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

17. **DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

17.1. As regras e parâmetros para fins de eventual restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial da contratação estão disciplinados no tópico "DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

18. **DOS DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

18.1. Os direitos, obrigações e responsabilidades das partes estão disciplinados no tópico "DOS DIREITOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

18.2. Sem prejuízo às obrigações estabelecidas no Termo de Referência, o **Contratado** compromete-se a:

18.2.1. Caso possua 100 (cem) ou mais empregados, deverá preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, inclusive pessoas com Síndrome de Down, na seguinte proporção:

I	-	até	200	
empregados.....				2%;
II	-	de	201	a
500.....				3%;
III	-	de	501	a
1.000.....				4%;
IV	-	de	1.001	em
				diante.
				5%.

18.2.2. Comprovar, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sempre que solicitado pelo Fiscal da Execução Contratual designado pelo TRT DA 10ª REGIÃO, o cumprimento da política de empregabilidade mencionada no item anterior.

18.2.3. Assegurar, durante a vigência do contrato, capacitação a todos os trabalhadores em saúde e segurança no trabalho, bem como orientação e ambientação dos trabalhadores às políticas de responsabilidade socioambiental adotadas no Tribunal, dentro da jornada de trabalho, com carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais, conforme a Resolução nº 98/2012 do CSJT.

18.2.4. Os cursos deverão contemplar, também, temas afetos à prevenção e combate à violência no trabalho, notadamente quanto às formas de assédio.

18.2.5. Caberá ao **Contratado** comprovar documentalmente, perante o Fiscal da Execução Contratual designado pelo **TRT DA 10ª REGIÃO**, a realização desses cursos educacionais, sob pena de incidir nas sanções contratuais e legais aplicáveis.

19. **DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)**

19.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

19.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

19.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

19.4. Administração deverá ser informada no **prazo de 5 (cinco) dias úteis** sobre eventuais contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

19.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

19.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

19.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados, caso haja, o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

19.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

19.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

19.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

19.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

19.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

19.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

20. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

20.1. As sanções administrativas cabíveis, inclusive os valores das multas e suas bases de cálculo, estão disciplinadas no tópico "DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, RECURSOS E RESSARCIMENTOS" do Termo de Referência - TR, parte integrante deste Termo de Contrato, para

todos os fins.

21. **DOS RESSARCIMENTOS**

21.1. As formas de ressarcimento estão disciplinadas no tópico "DOS RESSARCIMENTOS" do **Termo de Referência - TR**, parte integrante deste Termo de Contrato, para todos os fins.

22. **DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

22.1. O contrato poderá ser **extinto** antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

22.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

22.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

22.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

22.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

22.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

22.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

22.2.3. Indenizações e multas.

22.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

22.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

23. **DA DIVULGAÇÃO**

23.1. Incumbirá ao **CEDENTE** divulgar o presente Termo de Cessão de Uso e seus eventuais aditamentos no Portal Nacional de Contratações (PNCP), na forma e prazos previstos no art. 94 da Lei nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §1º, IV, e §2º, da Lei nº 12.527/2011.

23.2. Em atendimento ao disposto no art. 17 da Resolução n. 356/CSJT, de 28 de abril de 2023, do CSJT, o **CESSIONÁRIO** divulgará em sua página eletrônica, no campo denominado Transparência, a relação atualizada das áreas cedidas, inclusive na forma de compartilhamento, contendo, no mínimo, nome e CNPJ do cessionário ou órgão cliente, a atividade principal exercida, a área cedida e o valor ajustado.

24. **DO FORO**

24.1. É eleito o Foro da Justiça Federal em Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem desta cessão, que não puderem ser solucionados pela via administrativa, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

25. **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

25.1. Assinado o Termo de Cessão de Uso, o C deverá realizar as gestões necessárias junto à fiscalização, a fim de ajustar o início dos serviços/fornecimento.

25.2. A assinatura deste instrumento desobriga o **TRT-10ª REGIÃO** de enviar a nota de empenho à contratada, uma vez que os dados desta encontram-se neste instrumento.

25.3. Declaram as Partes que este contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre eles celebrado.

25.4. As eventuais alterações contratuais serão, obrigatoriamente, formalizadas por meio de Termo Aditivo ao contrato, que passará a integrá-lo para todos os efeitos, regulando as ocorrências futuras.

25.5. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Termo.



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO CARLOS PEREIRA DOS SANTOS**, **Chefe de Divisão**, em 09/04/2026, às 19:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.trt10.jus.br/validadorsei.htm> informando o código verificador **3105147** e o código CRC **1FCC63C1**.