



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MINAS GERAIS  
AV. PRUDENTE DE MORAIS, 100 - Bairro CIDADE JARDIM - CEP 30380000 - Belo Horizonte - MG

## **ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS EM GERAL**

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Contratação de empresa especializada para prestar serviços de lanchonete e almoço para os servidores e funcionários terceirizados, fornecimento de lanches nas Sessões da Corte, à Diretoria-Geral, demais Gabinetes e nos eventos de pequeno porte promovidos por este Regional, observadas as especificações do presente Termo de Referência e seus Anexos, por meio da concessão gratuita de uso das cantinas dos prédios Sede e Anexo I do TRE/MG.

### **2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:**

O objeto deste Instrumento está em consonância com o plano de contratação anual por se tratar de serviço de natureza continuada tendo em vista que a prestação de serviço proposta está voltada para o funcionamento das rotinas administrativas do TRE-MG. A interrupção pode comprometer as atividades da Administração e sua contratação deve estender por mais de um exercício financeiro, com duração de 24 meses, observando suas possíveis prorrogações legais. A proposta apresentada será para substituir o processo o atual contrato, de nº 23/2020, que será rescindido.

### **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **3.1. Justificativa para contratação:**

3.1.1. A contratação de empresa especializada para o uso gratuito do espaço destinado à cantina dos prédios Sede e Anexo I, tem como justificativa proporcionar aos servidores e funcionários terceirizados uma opção de alimentação em seu local de trabalho, e que, atualmente, é mais barata que as refeições fornecidas nos arredores deste Tribunal. Alia-se a isso o fato, deste Regional, realizar, semanalmente, Sessões de Julgamento oferecendo lanches aos Magistrados, Diretoria-Geral, demais Gabinetes e eventos de pequeno previamente autorizados pela d.Diretoria-Geral. Cabe ressaltar ainda, que em anos eleitorais, a movimentação nesta Casa é intensa, com muitas reuniões, eventos e um aumento significativo no número de Sessões de Julgamento e em seu tempo de duração, o que

corroborar na contratação proposta, visando a uma maior facilidade de fornecimento de alimentação aos magistrados, servidores e terceirizados que laboram neste Tribunal.

3.1.2. Atualmente há um contrato firmado entre este Regional e a empresa Comercial Oliveira & Chagas Ltda. A princípio, a vigência seria de 1º/5/2020 a 30.04.2022, e sua primeira prorrogação foi homologada com data de término para 30.04.2024. Entretanto, de acordo com a abertura de comissões inovadoras, como a Comissão de Auditoria de Votação Paralela -CAVE, Gabinete de Segurança Institucional, reuniões e eventos direcionados a garantir maior legitimidade das Eleições de 2023 e ao combate das *fake news*, ocorreu um aumento significativo no fornecimento de lanches.

3.1.3. Remanejamento e aditivo foram efetuados no Contrato em epígrafe, todavia, o saldo remanescente podendo restar insuficiente até a data final, detectou-se a necessidade de rescisão do atual contrato e a abertura de uma nova contratação, considerando que os serviços são continuados e sua interrupção causaria um impacto operacional neste Tribunal.

3.1.4. Diante do exposto da justificativa apresentada nos subitens acima, torna-se inviável, em termos econômicos e de logística, a contratação em moldes diferentes da contratação apresentada neste Instrumento.

## **3.2. Localização**

3.2.1. Os espaços destinados para a concessão gratuita de uso das cantinas estão localizados nos seguintes endereços:

3.2.1.1. Edifício Sede do TRE-MG- Av. Prudente de Moraes, n.º 100, 2º andar – Cidade Jardim – BH/MG.

3.2.1.2. Edifício Anexo I- Av. Prudente de Moraes, nº 320, 1º andar – Cidade Jardim – BH/MG.

## **3.3– Condições da concessão de uso das Cantinas**

3.3.1. O horário de funcionamento das cantinas será de 7h (sete horas) a 19h (dezenove horas), de segunda a sexta-feira;

3.3.2. Em anos eleitorais, no período de 01 de julho a 31 de outubro, as cantinas funcionarão de segunda a domingo, tendo em vista o aumento da demanda neste período;

3.3.3. A critério do CONCEDENTE, de acordo com a demanda, o funcionamento aos sábados, domingos e feriados poderá ser alterado no período eleitoral;

3.3.4. Apenas será permitido preparar almoço no Edifício Anexo I. O almoço deverá conter porções de carne, arroz, feijão, legumes e verduras. O almoço será servido no horário de 11h (onze horas) a 14h (quatorze horas), de segunda a sexta-feira;

3.3.5. O GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) deverá ser usado como fonte de energia nos fogões, sendo que sua tubulação já está instalada nesses espaços. Os cilindros e o abastecimento são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

3.3.6. Não serão permitidos acréscimos, alterações, modificações, reduções ou reformas nas instalações das cantinas, sem a prévia aprovação, por escrito, da Secretaria de Gestão de Serviços deste Tribunal;

3.3.7. A empresa vencedora do certame deverá contratar um número mínimo de funcionários para cada local, sendo para o Edifício Sede, 02 (dois) balconistas e 01 (um) caixa e para o Edifício Anexo I, 02 (dois) balconistas, 01 (um) cozinheiro e 01 (um) caixa. O funcionário encarregado do caixa não poderá, em hipótese alguma, servir os alimentos, conforme Resolução DC/ ANVISA, nº 656 de 24/03/2022;

**3.3.8.** A Concessionária deverá arcar com as despesas de energia elétrica, com desconto na fatura mensal, de acordo com as tabelas em vigor da CEMIG e estimada em 620 KWh/mês para a cantina do Edifício Sede e em 920 KWh/mês para a cantina do Edifício Anexo I;

**3.3.9.** Para o cálculo das despesas de energia elétrica, para serem arcadas pela Concessionária, a Seção de Manutenção Predial, da Coordenadoria de Manutenção e Obras, fez a medição estimada para o mês de acordo com o consumo de equipamentos existentes nas cantinas, resultando nas estimativas apresentadas no subitem 3.3.8.

#### **3.4. Critérios de sustentabilidade:**

A empresa contratada deverá orientar seus funcionários sobre o recolhimento correto dos resíduos sólidos, e também sobre a adoção de medidas para reduzir o consumo de água e energia elétrica, visando minimizar os impactos ambientais conforme detalhados no item 12, e seus subitens, deste Estudo.

#### **3.5. Especificações e fornecimento de lanches**

3.5.1. Serão realizadas, em média, 08 (oito) Sessões mensais da Corte, exceto no período de 1º de julho a 19 de dezembro dos anos eleitorais, em que serão realizadas, em média, 15 (quinze) Sessões mensais da Corte;

3.5.2. Durante as Sessões da Corte, cujo calendário mensal será comunicado à CONCESSIONÁRIA pelo CONCEDENTE, serão fornecidos os alimentos relacionados em tabela elaborada e anexada ao Termo de Referência, sequencialmente, durante o mês. Os lanches serão escolhidos quanto a variedades de alimentos e seus quantitativos, conforme a demanda para até 15 (quinze) pessoas.

3.5.3. Os lanches deverão estar prontos com antecedência de 30 (trinta) minutos do início das Sessões, com exceção dos sucos naturais e frutas picadas que deverão ser preparados na hora. Caso haja alteração no horário de início da Sessão, a CONCESSIONÁRIA será avisada previamente;

3.5.4. Os gabinetes dos Magistrados e Diretoria-Geral poderão solicitar o fornecimento de itens constantes em tabela de alimentos que será disponibilizada no Termo de Referência, cujo controle será feito pela fiscalização do Contrato;

3.5.5. No dia da realização das eleições, tendo em vista a duração da Sessão, deverão ser servidos lanches para Sessões nos turnos da manhã e tarde, nos horários a ser preestabelecidos por este Regional, com uma estimativa de até 30 (trinta) pessoas em cada turno, podendo aumentar ou diminuir conforme as demandas;

3.5.6. No dia da realização das eleições deverão ser servidos 100 (cem) Ticket lanche para pessoal de apoio: Polícia Militar, agentes da BHTrans e Corpo de Bombeiros. A Seção de Administração Predial ficará encarregada de controlar a distribuição dos lanches, que serão compostos de 01 (um) salgado e 01 (um) suco;

3.5.7. Para os eventos de pequeno porte promovidos por este TRE/MG, a CONCESSIONÁRIA será comunicada da seguinte forma:

3.5.7.1. com pelo menos 05h (cinco horas) de antecedência sobre o quantitativo de lanches a serem fornecidos, desde que previamente autorizados pela D. Diretoria-Geral para até 20 (vinte) pessoas;

3.5.7.2. com pelo menos 12h (doze horas) de antecedência sobre o quantitativo de lanches a serem fornecidos, desde que previamente autorizados pela D. Diretoria-Geral para 20 a 60 (vinte a sessenta) pessoas;

3.5.7.3 A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

3.5.7.4. No Edifício Sede, será expressamente proibido preparar alimentos na forma de frituras e cozimentos. O aquecimento deverá ser feito em forno de micro-ondas ou elétrico e, no caso, de sanduíches quentes, poderá ser usada chapa elétrica;

3.5.7.5. Para os produtos a serem comercializados nas Cantinas, deverão constar, no mínimo, os itens propostos em tabela efetuada pela Seção de Administração Predial a qual será anexada ao Termo de Referência e o pagamento será feito diretamente pelos consumidores, sem a necessidade da apresentação de planilhas;

3.5.7.6. Fica vedada a comercialização de qualquer tipo de bebida alcoólica.

### **3.6. Orientação ao Licitante**

3.6.1. Em face das ocorrências evidenciadas na série histórica de contratações deste TRE-MG, há a necessidade da empresa vencedora possuir em seu estoque de alimentos, quantitativos para as demandas diárias, com antecedência de 4 horas entre o preparo e fornecimento, após receber a notificação pelos fiscais do contrato, de pastéis com recheios de carne, banana, queijo, presunto e queijo, pães de queijo, coxinha, quibe, empadinhas para o pronto atendimento das reuniões ou eventos com até 20 (vinte) pessoas;

3.6.2. No mesmo sentido do subitem anterior, há a necessidade da empresa vencedora possuir em seu estoque de alimentos, quantitativos para as demandas diárias, com antecedência de 4h (quatro horas) entre o preparo e fornecimento, após receber a notificação pelos fiscais do contrato, de frutas como laranja, abacaxi e melão para o pronto atendimento de reuniões ou eventos com até 20 (vinte) pessoas;

3.6.3. Tal orientação visa alertar aos licitantes de que o inadequado dimensionamento do quantitativo de lanches em seus estoques e o tempo para a entrega dos resultados vem impactando diretamente na saúde financeira dos contratos firmados, além de limitar a sua vida útil, ocasionando rescisões contratuais e o lançamento de registro de penalidades contra os contratados.

3.6.4. Por essa razão, faz-se imperativo frisar a adoção desta orientação por ocasião do preenchimento da planilha de formação de preços.

### **3.7. Subcontratação**

É vedada a subcontratação total ou parcial da prestação dos serviços.

### **3.8. Atestado de Capacidade Técnica:**

3.8.1. A licitante deverá apresentar 1 (um) ou mais atestado (s) de capacidade técnica, emitido (s) em seu nome, por pessoa jurídica de direito público ou privado, preferencialmente em papel timbrado, constando endereço de localização para permitir diligência, comprovando que já executou, de forma satisfatória, serviços da mesma natureza do objeto a ser contratado equivalente a 50% (cinquenta por cento) do total solicitado.

3.8.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

3.8.3. A título de diligência, poderá ser requerida a apresentação dos contratos que originaram os atestados bem como quaisquer informações necessárias a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3.8.4. A LICITANTE deverá apresentar, ainda, declaração formal de disponibilidade de nutricionista, devidamente habilitada no Conselho Regional de Nutrição ou possuir, vinculado a seu quadro, nutricionista habilitado (a), conforme o disposto no Anexo III da Resolução CFN

nº. 600/2018. A comprovação da disponibilidade do profissional será efetuada de acordo com o dispositivo do item I e subitem A.1.1 da referida Resolução.

### **3.9. Instrumento de Medição de Resultados- IMR:**

3.9.1. Na presente contratação, durante a vigência do contrato, a Administração adotará o Instrumento de Medição de Resultados de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN 05/2017 SLTI/MPOG.

### **3.10. Vigência do Contrato:**

3.10.1. A vigência desse contato abrangerá um período misto (parte em ano não eleitoral, e parte em ano eleitoral). Em virtude da sazonalidade do período eleitoral, há um acréscimo na demanda pelos serviços de fornecimento de lanches ofertados pela cantina pelos aumentos considerados de reuniões, eventos e de Sessões de Julgamento. A vigência de 12 (doze) meses não comportaria a previsão serviços para o período eleitoral. Justifica-se a vigência para o período de 24 (vinte e quatro) meses tendo em vista uma melhor relação de custo/benefício do contrato, economia operacional, eficiência da contratação, aumento da competitividade na contratação, desoneração dos setores que integram a cadeia de aquisição de bens e serviços.

3.10.2. A previsão do início da vigência será para 01.01.2024.

### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:**

4.1. A estimativa dos quantitativos dos alimentos para a contratação foi calculada conforme as demandas apresentadas no ano de 2022 e entre janeiro a maio de 2023. Não foram consideradas as quantidades dos produtos consumidos entre os anos de 2020 e 2021, por se tratarem de períodos pandêmicos e seus reflexos, o que ocasionaria uma quantidade estimada não fidedigna com a realidade do momento.

4.2. As planilhas exaradas no Doc. 4419552 apresentam as seguintes informações para o período de 24 (vinte e quatro) meses, sendo ano eleitoral e ano não eleitoral:

4.2.1. - Planilha 1 - Planilha com a estimativa de preço global para 24 (vinte e quatro) meses de contratação- A Planilha de preços foi obtida por meio de consulta com a atual empresa contratada que forneceu os preços atualizados (Doc. 4385629) para o segundo semestre de 2023, os preços foram estimados considerando os mesmos valores do primeiro semestre de 2023.

4.2.2. - Planilha 2 - Planilha com a estimativa dos quantitativos de produtos a serem solicitados durante toda a vigência do contrato. O quantitativo apresentado foi calculado conforme os lanches solicitados mensalmente no período de janeiro a dezembro de 2022 e no período de janeiro a junho de 2023. Para o período de julho a dezembro de 2023, foram espelhados os quantitativos consumidos no primeiro semestre para fins de cálculo para todo o ano de 2023.

### **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1. A empresa que atualmente tem contrato firmado com este Regional, a COMERCIAL OLIVEIRA & CHAGAS LTDA, fez a cotação atualizada dos produtos e apresentou seu orçamento, Doc. 4385629. A partir dessa informação, a estimativa foi elaborada com as quantidades de produtos demandados para fornecimento entre janeiro de 2022 e junho de 2023, com projeções estimadas entre julho e dezembro de 2023, neste Regional, obtendo a estimativa com valores próximos aos da realidade. Os cálculos estão apresentados por meio da planilha exarada no Doc.4419552.

5.2. Para a entrega dos resultados pretendidos, com a presteza, rapidez, e organização, não se vislumbram outros moldes para a contratação. Alia-se a isso o fato, deste Regional, realizar, semanalmente, Sessões de Julgamento oferecendo lanches aos Magistrados, Diretoria-Geral, demais Gabinetes e eventos de pequeno previamente autorizados pela d.Diretoria-Geral. Cabe ressaltar ainda, que em anos eleitorais, a movimentação nesta Casa é intensa, com numerosas reuniões, eventos e um aumento significativo no número de Sessões de Julgamento e seu tempo de duração, o que corrobora na contratação proposta visando a uma maior facilidade de fornecimento de alimentação aos magistrados, servidores e terceirizados que laboram neste Tribunal.

5.3. Existem espaços físicos já adaptados e adequados para a concessão gratuita da cantina neste Regional. Atualmente, os espaços são disponibilizados através de concessão, não sendo viável comercialmente para as empresas a locação, sem atrativos, tendo em vista que o lucro presumido é baixo.

5.4. Há o histórico, em anos anteriores, de poucos concorrentes para a presente contratação.

5.5. Os preços de almoço fornecido atualmente nas cantinas são mais baratos aos fornecidos nas redondezas do bairro, o que proporciona uma economia aos magistrados, servidores e terceirizados que laboram nesta Casa.

5.6. Existem contratos correlatos para a justificativa da contratação ora proposta, principalmente o de garçom. Todo o serviço de garçonaria gira em torno dos fornecimentos de lanches

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

6.1. A estimativa do valor da contratação proposta foi calculada conforme as demandas apresentadas no ano de 2022 e entre janeiro a maio de 2023. Não foram considerados os valores consumidos entre os anos de 2020 e 2021, por se tratarem de períodos pandêmicos e seus reflexos, o que ocasionaria um valor estimado não fidedigno com a realidade do momento.

6.2. As planilhas planilha 1 e planilha 2, exaradas no Doc.4419552, conforme explicado no item 4.2 e subitens, apresentam os **quantitativos e valores** estimados para a contratação.

6.3. A atual empresa contratada nos enviou a planilha com os preços atualizados praticados no mercado e obteve ciência por meio do email, Doc. 4385684, que a referida planilha iria compor o estudo para apresentação da estimativa global.

6.4. A água mineral com gás foi inserida na planilha para constar na estimativa de preços. Atualmente este Regional fornece água envasada. Entretanto, conforme solicitações do CNJ para a eliminação do produto até 2026, de acordo com os preceitos da sustentabilidade, a água com gás foi estimada em seu quantitativo nas planilhas 1 e 2, doc.4419552.

6.5. Os bolos estimados na planilha são para aproximadamente 15 pessoas e podem variar quanto aos sabores ou ser solicitado como broa de fubá com queijo, os valores permanecem os mesmos.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A contratação de empresa especializada para o uso gratuito do espaço destinado à cantina dos prédios Sede e Anexo I visa proporcionar aos servidores e funcionários terceirizados uma opção de alimentação em seu local de trabalho, e que, atualmente, é mais barata que as refeições fornecidas nos arredores deste Tribunal. Alia-se a isso o fato, deste Regional, realizar, semanalmente, Sessões de Julgamento

oferecendo lanches aos Magistrados, Diretoria-Geral, demais Gabinetes e eventos de pequeno previamente autorizados pela d.Diretoria-Geral.

## **8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Na presente contratação o parcelamento do objeto não se mostra tecnicamente viável e economicamente vantajoso, devendo a adjudicação limitar-se a um única empresa.

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a adoção da solução de contratação de empresa especializada em serviços para fornecimento de lanches espera-se atender com eficácia as demandas das Sessões da Corte, oferecendo lanches aos Magistrados, Diretoria-Geral, e aos demais eventos promovidos e previamente autorizados pela d. Diretoria-Geral desta Casa, garantindo o bem-estar das pessoas envolvidas, assim como o bom andamento das atividades.

## **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Não se vislumbra adequações para a proposição sugerida por se tratar de contratação recorrente neste Tribunal, já possuindo todos os aparatos necessários para a entrega dos resultados pretendidos.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Como contratações correlatas, este Regional possui os contratos de garçonaria e de limpeza e conservação com faxineiras-copeiras, serviços que dão suporte às Sessões de Julgamento, eventos, cursos e reuniões.

## **12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

12.1. A contratação pretendida coloca em prática o cumprimento das diretrizes do Plano de Logística Sustentável, de acordo com o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU e observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como, legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais. A RDC 216 de 2004 é o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e foi aprovado pela ANVISA com o objetivo de aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando sempre a proteção à saúde da população.

12.2. A contratação também priorizará produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso.

12.3. Os requisitos necessários visando a efetiva aplicação de critérios, como ações ambientais e socioambientais deverão ser inseridos no edital, conforme a seguir:

12.3.1. Uso de produtos de limpeza que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

12.3.2. Medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 8 de outubro de 2003;

12.3.3. Separação dos restos orgânicos dos recicláveis. Os resíduos orgânicos e recicláveis deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados, separadamente. Os resíduos recicláveis deverão ser destinados ao Programa de Coleta Seletiva implantado pela CONCEDENTE. Os resíduos orgânicos deverão ser colocados em coletores (tipo container) de lixo com capacidade mínima de 120 litros/50kg, com rodas e tampa. Os coletores de lixo deverão ser fabricados em polietileno; adequados para uso em ambiente externo; com aditivo Anti UV Classe 8; com rodas de 200mm; com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa fabricado, ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil e ser de fácil limpeza, sendo lavados sempre que necessário.

12.3.4. O lixo disposto na via pública deverá estar acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores.

12.3.5. Respeito as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

12.3.6. Fazer a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008.

12.4. Como medidas mitigadoras, a empresa contratada deverá:

12.4.1. Elaborar e manter um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental de seus funcionários para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

12.4.2. Orientar seus empregados para, durante serviços noturnos, acenderem apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;

12.4.3. Orientar seus empregados sobre o recolhimento correto dos resíduos sólidos, conforme Programa de Coleta Seletiva implantada pelo Contratante;

12.4.4. Orientar seus empregados a manterem normas de higiene e medidas de segurança de saúde indicadas pelos Órgãos de Saúde.

### **13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**

Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no item 7, deste Instrumento, ou seja, empresa especializada para prestar serviços de lanchonete e almoço para os servidores e funcionários terceirizados, fornecimento de lanches nas Sessões da Corte, à Diretoria-Geral, demais Gabinetes e nos eventos de pequeno porte promovidos por esse Regional, mostra-se possível tecnicamente e fundamentalmente necessária.

### **14. ESTUDO DE CONTRATAÇÕES ANTERIORES**

14.1. Para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar tomaram-se como base as contratações anteriores:

14.1.2. Contrato nº 203/2014 - Período de 1º.1.2015 a 31.12.2019 - Objeto: Concessão gratuita para uso das cantinas, bem como fornecimento de lanches para Magistrados, Autoridades e eventos, celebrados com a empresa COMERCIAL OLIVEIRA & CHAGAS LTDA.

14.1.3. Contrato nº. 023/2020- Período vigente, desde 1º.1.2020) - Objeto: Concessão gratuita para uso das cantinas, bem como fornecimento de lanches para Magistrados, Autoridades e eventos, celebrados com a empresa COMERCIAL OLIVEIRA & CHAGAS LTDA.

## 15. FORNECEDORES IDENTIFICADOS

Através das contratações anteriores, percebe-se que a proposta da contratação apresentada é atingida por diversos fornecedores no mercado. Alguns fornecedores em potencial são: Casa da Lua Lanches, Lanches Magiare e Comercial Oliveira & Chagas Ltda.

## 16. ANÁLISE DE RISCOS

Elaborou-se a matriz de riscos, conforme instituída pela *Portaria DG nº129/2019, neste TRE-MG*, apresentada no Doc.4380298.

**ANA PAULA LOUREIRO DA CUNHA TRINDADE**  
**Coordenadora de Serviços Gerais em substituição**

Belo Horizonte, 31 de outubro de 2023



Documento assinado eletronicamente por **ANA PAULA LOUREIRO DA CUNHA TRINDADE**, **Coordenador(a) em substituição**, em 31/10/2023, às 14:20, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ERICKA MANTUANO BRAGA**, **Técnico Judiciário**, em 31/10/2023, às 15:56, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **GUSTAVO OLIVEIRA HEITMANN**, **Técnico Judiciário**, em 31/10/2023, às 16:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.tre-mg.jus.br/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&acao\\_origem=documento\\_conferir&lang=pt\\_BR&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tre-mg.jus.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4702044** e o código CRC **97C08EE9**.

---